

技術研修のご案内

～食品の品質管理技術向上のための機器分析～

自社製品の品質維持、向上のためには、まず製品毎の特性を知ることが鍵となります。その評価の手法として機器分析を取り入れることができれば、「安心・安全」な製品を安定的に生産することが可能となるのです。

そこで、品質評価のターゲットとなる成分を見極め、その分析技術導入のための支援を総合的に行う研修を、各社のご要望に対応した内容で個別に実施します。

- 受講対象者 県内で食品関連の製造業に従事する技術者、今後従事しようとする者また、これらを支援する立場にある者
- 日 時 平日 9:00～12:00 又は 13:30～16:30
案内開始日から令和 8 年 2 月末まで
- 場 所 大分県産業科学技術センター内
- 説明者 食品産業担当職員
- 内 容 食品の特性把握(劣化要因の検討)、品質評価のための機器分析、測定結果の活用法 (対象機器:pHメーター、水分活性測定装置、糖度計、HPLC、測色色差計、GC、3次元観察マイクロスコープなど)
- 受講料 受講料 無料
但し、使用する機器・時間によっては機器使用料をご負担いただきます。また、特殊な試薬等のご準備いただく場合があります。
- 受講者人数 3 名程度
- 問合せ 大分県産業科学技術センター 食品産業担当 佐野
FAX: 097-596-7110 E-Mail: oiri-food@oita-ri.jp
- 申込み 申込書に必要事項をご記入のうえ、FAX またはメールでお申し込みください。
- その他
 - ① 開催内容は、担当者との打ち合わせにより調整します。
 - ② 研修に際し、機器毎に機器使用料が発生します。受講日にセンター窓口でお支払いいただきます。
 - ③ 受講目的、保有機器の状況等によっては、ご希望の条件で開催できない場合があります。
 - ④ お申込みいただいた内容は、当センターが実施するセミナーの運営管理に利用します。
 - ⑤ セミナーの様子を撮影して、広報等に使用することがあります。

大分県産業科学技術センター

食品産業担当 佐野 行

FAX: 097-596-7110 E-Mail: oiri-food@oita-ri.jp

機器分析技術研修 申込書

会社名(団体名):			
住所: 〒		TEL : FAX :	
開催希望日時: 年 月 日 9:00~ または 13:30~			
ご希望の研修内容（分析試料、対象成分、分析の目的などをご記入ください。）			
No.	受講者氏名	部署・職名	連絡先(メール・電話番号)
1			
2			
3			

※メールでのお申込の場合は、必要事項が記載されていれば本様式による必要はありません。