

令和4年度 大分県産業科学技術センター 企業向け技術研修 一覧表

No	担当	状態	テーマ名	詳細リンク先	主催者	概要	講師・説明者	開催日	開催場所	想定定員	受講料円/人
19		募集中	硬さ試験に関するセミナー	https://www.oita-ri.jp/143/83/	大分県産業科学技術センター	令和4年度JKA補助により更新予定の薄膜硬度計（硬さ試験機）に関するセミナーで、硬さ試験の規格や硬さ試験を行う上での注意点を幅広く解説するとともに、更新する硬さ試験機の機能紹介等も行います。	(株)ミットヨ 横山 秀樹 氏	令和5年3月10日（金） 13:30～16:00	センター 第1研修室	10名	無料
20		実施済	粉体特性評価入門セミナー	https://www.oita-ri.jp/139/75/	大分県産業科学技術センター	センターでは昨年度粉体特性評価装置を更新しました。装置の紹介とともに、そもそものような場合に使用する装置なのか、測定データからどのような情報が得られるのかなど事例を含めて基礎から解説します。	メーカー担当者	令和4年9月15日（木）	センター 第一研修室	10名	無料
21		実施済	粉体特性評価装置機器操作研修	https://www.oita-ri.jp/135/35/	大分県産業科学技術センター	粉体特性評価装置は粉体の多様な物性を測定する装置です。今回は当センターの装置を用いて測定を行う予定の方を対象に、機器操作に関する研修を開催します。これまで粉体評価を行ったことのある方はもちろん、これから測定を始めようと考えている方も、この研修をご活用くださいますようお願い申し上げます。	大分県産業科学技術センター 工業化学担当 職員	随時募集 令和4年11月末まで	センター B301	1～2名 (1社1 回まで)	無料
22		実施済	微小物のサンプリングセミナー～分析・解析のための異物サンプリングテクニック～	https://www.oita-ri.jp/141/32/	大分県産業科学技術センター	製造業で発生する異物の特定は製品の安全性や品質向上に重要ですが、異物が微細化しておりサンプリングには高度のテクニックが必要です。そこで、微小異物サンプリングの有用なツールやノウハウを紹介して異物解析力の向上を目指します。	大分県産業科学技術センター 工業化学担当 職員 他	令和4年11月22日 (火) 13:30～15:00	センター 機器分析室 他	3名	無料
23	工業化学担当	中止	化学実験・分析基礎セミナー	https://www.oita-ri.jp/140/52/	大分県産業科学技術センター	天びん、ガラス器具、試薬の扱いは化学分析の基本ですが、知られていないことも意外と多くあります。そこで、これらの操作について基本に立ち返り、正確な操作ができるようにセミナーを開催します。新人教育やスキルアップのためにご参加ください。 1.電子天びん・・・基礎知識と日常点検など 2.ガラス器具の正しい使い方・・・ガラス体積計の目盛りの読み方など 3.試薬の安全管理・・・化学物質に関する法順守のポイントなど	メーカー担当者	令和4年12月14日 (水) 13:00～16:25	センター 第一研修室	30名	無料
24		募集中 随時	イオンクロマトグラフ操作研修	https://www.oita-ri.jp/131/00/	大分県産業科学技術センター	R2年度に更新したイオンクロマトグラフの一般的な操作方法の実演・実習を行います。 ①測定試料の調製方法 ②イオンクロマトグラフIntegrator（インテグリオン）の操作方法について	実演・実習：大分県産業科学技術センター工業化学担当	随時募集 令和5年3月末まで (事前の日程調整要)	センター B305	1～3名	無料
25		実施済	セルロースファイバーの用途展開事例紹介セミナー	https://www.oita-ri.jp/141/56/	大分県産業科学技術センター	セルロース由来のナノファイバーやマイクロファイバーの概要と最近の動向などを紹介します。	株式会社エンパシード	令和4年10月6日（木） 13:30～15:00	センター 多目的ホール	75名	無料
26		実施済	第1回食品加工技術高度化研修会	https://www.oita-ri.jp/139/05/	大分県産業科学技術センター	食品表示基準についての最新情報と概要、併せて賞味期限設定における科学的根拠と具体的事例について解説し、自社の商品の品質向上や新たな商品開発につなげることを目的に、研修会を開催します。	フーズテクニカルサービス 副代表 弘蔵 周子 氏	令和4年6月22日（水）	センター 多目的ホール	会場40名、 Zoom150名	無料
27		実施済	第2回食品加工技術高度化研修会	https://www.oita-ri.jp/140/29/	大分県産業科学技術センター	冷凍技術は、原材料や製品の品質劣化をできるだけ抑えて保存したい、流通させたいといった目的で利用されることが多いですが、効果的な利用のためには、凍結方法や食品の特性などといった基本的な技術の理解が重要です。そこで、商品開発などに活用していただくため、冷凍技術の基本的な考え方について解説する研修会を開催します。	フーズテクニカルサービス 代表 弘蔵 守夫 氏	令和4年11月15日 (火)	センター 第一研修室	10名	無料
28		実施済	第3回食品加工技術高度化研修会	https://www.oita-ri.jp/143/39/	大分県産業科学技術センター	レトルト食品は、密封した食品を高温で加圧加熱殺菌することで、長期間の保存が可能となっています。しかし高温による品質や成分の変化が起きることもあり、実際に利用するには、基本的な技術の理解が重要です。今回の研修会では、レトルト食品製造技術の基本的な考え方についての解説と、レトルト殺菌した試作品の評価を実習として予定しています。	フーズテクニカルサービス 代表 弘蔵 守夫 氏	令和5年2月21日（火）	センター 多目的ホール	15名	無料
29	食品産業担当	募集中 随時	適切な食品表示のための技術研修	https://www.oita-ri.jp/133/82/	大分県産業科学技術センター	食品表示法が改正され、適切な食品表示を行うことがますます重要になっています。食品表示には幅広い記載内容があり、製造業者の規模や販路などに応じて、対応すべき点も異なります。そこで、食品表示法の概要、表示の基本的な内容から、注意すべき点や、食品表示の項目、内容について、各企業の商品に対応した個別の表示確認、指導を実施します。	大分県産業科学技術センター 食品産業担当 職員	随時募集 平日9:00-12:00 または 13:30-16:30	センター内	2～3名 /回	無料
30		募集中 随時	食品の賞味期限・消費期限設定のポイントとその方法	https://www.oita-ri.jp/133/84/	大分県産業科学技術センター	賞味期限・消費期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造工程での衛生管理、容器包装の形態、流通・保存環境など様々な要素を勘案し、科学的、合理的に行うことが必要です。そこで、賞味期限・消費期限設定の際の基礎と留意すべきポイントと併せて、科学的根拠になりうる微生物試験、理化学試験、官能試験等の設定方法を、実技を交えて個別に解説します。	大分県産業科学技術センター 食品産業担当 職員	随時募集 (1社毎個別対応) 平日9:00-12:00 または 13:30-16:30	センター内	2～3名 /回	無料
31		募集中 随時	微生物検査技術研修	https://www.oita-ri.jp/133/86/	大分県産業科学技術センター	「食の安心・安全」のためには、食品製造所内の清浄度の向上や製造段階の生菌数の低減、流通段階での微生物制御が重要となるため、微生物検査の考え方や試料の取り扱い、培地の調製法など実技を中心とした技術研修を行います。	大分県産業科学技術センター 食品産業担当 職員	随時募集 (1社毎個別対応) 平日9:00-12:00 または 13:30-16:30	センター内	2～3名 /回	無料
32		募集中 随時	食品の品質管理技術向上のための分析技術研修	https://www.oita-ri.jp/133/88/	大分県産業科学技術センター	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などを取り入れることができれば、「安全・安心」な製品を安定的に生産することが可能となります。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、各社の要望に対応した内容で個別に実施します。	大分県産業科学技術センター 食品産業担当 職員	随時募集 (1社毎個別対応) 平日9:00-12:00 または 13:30-16:30	センター内	2～3名 /回	無料
33		実施済	令和4年度 異物分析セミナー「知って得する！食品異物の解説～食品中の異物に対する分析方法と考え方～」	https://www.oita-ri.jp/139/01/	大分県産業科学技術センター	県内の消費が大きい大型調理施設の衛生管理担当者等を対象に、食品中の異物に対する分析方法やその考え方について学べる入門セミナーです。	大分県産業科学技術センター 食品産業担当 職員	令和4年7月28日（木） 13:30～15:30	センター内	30名	無料