

食品に関する基礎研修Ⅱ

近年、加工食品に対する消費者の要望がますます多様化しており、食品製造企業においては総合的な技術力と広い視野が求められていることから、食品製造に初めて従事される方から概ね5年程度従事された方を対象として、食品製造に関係する基礎知識の習得を目的に、実習を中心とした研修「食品に関する基礎研修Ⅱ」（クレーム対応・加熱殺菌・食品物性の3コース、各コース2日間）を開催します。

◆コースと開催日時（カリキュラムは別紙を参照ください）

クレーム対応コース（定員6名）

平成27年9月 2日（水） 9：30～17：00
9月 3日（木） 9：00～15：40 （計 11.5 時間）

加熱殺菌コース（定員10名）

平成27年9月 8日（火） 9：30～17：00
10日（木） 9：00～15：40 （計 11.5 時間）

※培養時間を確保するため、2日連続ではなく、中1日において実施します。

食品物性コース（定員6名）

平成27年9月15日（火） 9：30～17：00
16日（水） 9：00～15：40 （計 11.5 時間）

- ◆場所 広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター
（〒732-0816 広島市南区比治山本町12-70）
- ◆対象者 県内食品製造企業で食品製造等に携わっておおむね5年以内の者
- ◆受講料 2,100円（資料代を含みます）
- ◆講師 食品工業技術センター職員

◆持参物

作業服もしくは白衣，筆記用具，
認印（科目ごとに出席簿に押印していただきます）

◆カリキュラム

所定科目の2/3以上出席した方には，修了証書を授与します。

◆交通の御案内

公共交通

JR広島駅から，広島電鉄
5番線（比治山下經由広島
港行）H6 比治山橋下車。
徒歩5分。

自動車

国道2号線から比治山方
面に約500m。敷地内に
駐車場があります。



◆申し込み方法

別紙の申込書と履歴書にご記入の上，7月31日（金）までに郵送にて次の宛先にお申し込みください。後日，受講決定通知を送付します。尚，申込者多数の場合，先着順及び各社の参加人数を制限させていただきますのでご了承ください。

※ ご記入いただいた個人情報は，本研修運営上の目的に限り使用します。

◆お問合せ先

〒732-0816 広島市南区比治山本町1 2-70

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター（担当：長尾，馬場）

Tel:082-251-7433 Fax:082-251-6087

E-MAIL：skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp

(別紙)

食品に関する基礎研修Ⅱ 各コースのカリキュラム

◆クレーム対応コース

月日	時間	科目	内容
9月2日 (1日目)	9:30 ~ 9:50	開講式 オリエンテーション	
	10:00~ 12:00	異物分析概論	異物分析と装置の原理, 異物を特定するための機器の操作方法について説明します。
	12:00 ~ 13:00	休憩	
	13:00 ~ 17:00	異物分析実習	異物特定や分析の機器(FT-IR, 蛍光X線顕微鏡など)を使用し, 異物分析の実習を行います。
9月3日 (2日目)	9:00 ~ 12:00	異臭分析実習Ⅰ	異臭分析と装置の原理, 香気成分を分析する機器の操作方を説明し, GC/MS装置を用いた香気成分分析の実習を行います。
	12:00 ~ 13:00	休憩	
	13:00 ~ 15:30	異臭分析実習Ⅱ	GC/MS装置の分析データの解析について説明し, 解析の実習を行います。
	15:30 ~ 15:40	閉講式	

※実習中は随時休憩をとります。

◆加熱殺菌コース

月日	時間	科目	内容
9月8日 (1日目)	9:30～ 9:50	開講式 オリエンテーション	
	10:00～ 12:00	微生物検査概論	一般生菌数, 大腸菌群, 真菌の測定操作に関する説明と培養の準備を行います。
	12:00～ 13:00	休憩	
	13:00～ 17:00	微生物検査実習 I	市販食品を試料として一般生菌数, 大腸菌群, 真菌の測定実習を行います。
9月10日 (2日目)	9:00～ 12:00	加熱殺菌概論	加熱殺菌理論について説明します。
	12:00～ 13:00	休憩	
	13:00～ 15:00	加熱殺菌実習	加熱殺菌における温度測定とF値計測の実習を行います。
	15:00～ 15:30	微生物検査実習 II	1日目で培養開始した一般生菌数等の菌数計測の実習を行います。
	15:30～ 15:40	閉講式	

※実習中は随時休憩をとります。

※培養時間を確保するため、2日連続ではなく、中1日において実施しますので、ご注意ください。

◆食品物性コース

月日	時間	科目	内容
9月15日 (1日目)	9:30～ 9:50	開講式 オリエンテーション	
	10:00～ 10:50	物性測定概論Ⅰ	固体食品の物性（硬さ）測定と評価，機器を用いた測定方法について説明します。
	10:50～ 12:00	物性測定実習Ⅰ	クリープメーターを用いて，圧縮試験など基礎的な物性測定の実習を行います。
	12:00～ 13:00	休憩	
	13:00～ 16:00	物性測定実習Ⅱ	クリープメーター等を用いて，ゼリー，澱粉加工品，肉加工品など，食品別に実践的な物性測定の実習を行います。
	16:15～ 17:00	色彩色差測定実習	食品の色の測定方法について説明し，色彩色差計を用いた測定実習を行います。
9月16日 (2日目)	9:00～ 10:00	物性測定概論Ⅱ	食品の物性測定（粒度分布，粘度）と評価，機器を用いた測定方法について説明します。
	10:00～ 12:00	物性測定実習Ⅲ	B型粘度計を用いて，液状食品の粘度測定の実習を行います。
	12:00～ 13:00	休憩	
	13:00～ 14:00	物性測定実習Ⅳ	アミログラフを用いて，糊化デンプンの粘度変化の測定の実習を行います。
	14:00～ 15:30	粒度分布測定実習	粒度分布測定装置（湿式）を用いて，溶液中の粒子の大きさや分布の測定の実習を行います。
	15:30～ 15:40	閉講式	

※実習中は随時休憩をとります。