平成28年度食品に関する基礎研修Ⅱ

参加者募集

中小食品企業向け

食品基礎研修 を開催します

品質管理，商品開発等の実務経験の浅い方を対象に，加熱殺菌，物性測定に関する基礎知識を習得していただくことを目的として，**実習を中心とした研修**を実施します。

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）

研修コース

□　**加熱殺菌コース（定員10名）**

日　時：平成28年**9月6日（火）** 9：40～17：00
8日（木） 9：00～15：40

受講料：5，000円

□　**食品物性コース（定員6名）**

日　時：平成28年**9月15日（木）** 9：40～17：00

受講料：2，500円

対象者

両コースとも**品質管理，商品開発の実務経験の浅い方**

（品質管理・商品開発に従事されている方で，従事年数が5年程度までの方）

講　師

食品工業技術センター職員

申込み方法

別紙の申込書と履歴書にご記入の上，**８月８日（月）**までに次の宛先に郵送してください。後日，受講決定通知をお送りします。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下さい（個人情報は，本研修運営上の目的に限って使用します）。

〒732-0816　広島市南区比治山本町１２－７０
広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター

【お問い合わせ先】技術支援部　青山，馬場
Tel:082-251-7433　Fax:082-251-6087
E-MAIL：skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp

交通のご案内

なるべく公共交通機関でお越しください。

公共交通
JR広島駅から，広島電鉄5番線（比治山下経由広島港行）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。

その他

○　持参物
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）

○　修了証書
所定科目の２／３以上に出席された方に修了証書をお渡しします。

カリキュラム

◆加熱殺菌コース

月　日	時間	科目	内容
９月６日 （１日目）	9:40～10:00	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８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	9:40～10：00	開講式 オリエンテーション	
	10:00～11:00	物性測定概論	食品物性の考え方，評価方法，機器を用いた測定方法について説明します。
	11:00～15:30	物性測定実習	物性測定機器（クリープメーター）を用いて，様々な食品の物性測定の実習を行います。
	15:40～16:45	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。
	16:45～17:00	閉講式	

※実習中は随時休憩をとります。（12:00～13:00は，昼休憩です。）