

令和6年度 第2回食品加工技術高度化研修会のご案内

大分県産業科学技術センターでは、地場食品産業の技術の高度化を図るため、県内中小企業等を対象に各分野の専門家を講師として迎え、食品産業に関連する時機に応じたテーマを選定してわかりやすく解説する研修を行っています。

賞味期限・消費期限は、食品の特性や原材料、製造工程での衛生管理などの様々な要素を勘案し、科学的、合理的な根拠に基づき適切に設定することが求められます。しかしながら、正しい期限設定ができていないのか不安に感じる方や、期限延長を検討したいが手法がわからないという方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

そこで、本研修会では賞味期限・消費期限設定の基本的な考え方、保存試験の方法や資材による賞味期限・消費期限の延長技術などの紹介を行います。

1 講演内容 「賞味期限・消費期限設定の基礎と考え方」

講師：フーズテクニカルサービス 副代表 弘蔵 周子 氏

「脱酸素剤について」

講師：株式会社 鳥繁産業 営業部 本社営業所 河野 広則 氏

2 開催日時 令和6年11月29日(金) 13:30～16:10 (受付 13:00～)

ご希望の方には終了後、おおいた食品オープンラボの見学会を実施します。

(15:55～16:10 予定)

3 参加費 無料

4 開催場所 大分県産業科学技術センター 1階多目的ホール
(大分市高江西 1-4361-10 Tel: 097-596-7100)

5 主催 大分県産業科学技術センター

6 共催 おおいた食品産業企業会

7 参集範囲 県内食品企業、農産加工製造者、関係機関等(定員:40名)

8 申込方法 ①下記 URL または右記 QR コードからお申込みください。

②参加申込書(別紙)に記入し、FAX 送付でもお申込みいただけます。



<https://ttzk.graffer.jp/pref-oita/smart-apply/apply-procedure-alias/koudoka-20241129>

※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。

※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。

9 申込期限 令和6年11月25日(月)まで

10 問い合わせ先 大分県産業科学技術センター 食品産業担当 後藤(雅)

大分県産業科学技術センターへのアクセス

【JRのご利用(JR 大分駅からのアクセス)】

- ① JR 豊肥本線 大分駅～大分大学前駅 下車
〔所要時間 13分〕
 - ② 大分大学前駅～センター
徒歩: 所要時間 25分 およそ 1.6km
バス: 大学宿舎前乗車～産業科学技術センター下車
〔所要時間 5分〕
- ※行先系統番号
(F40 番台・G40 番台・H40 番台: 大南団地行き)



令和6年度 第2回食品加工技術高度化研修会参加申込書

申込先: FAX: 097-596-7110 産業科学技術センター食品産業担当 後藤行き

事業所名:		Tel:	
住所:		Fax:	
メールアドレス:			
参加者氏名	部署名	役職	おおいた食品オープンラボの 見学希望(○・×)※

※おおいた食品オープンラボの見学は講演終了後(15:55～16:10)を予定しています。

※※急な予定変更時の連絡のためにメールアドレス・電話番号を記入してください。

※※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。

※※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。