

食品開発のための衛生管理技術コース

受講者募集のご案内

食品開発のためには、食品の特性や流通形態に合わせた微生物制御手法の選択や管理手法の確立が不可欠です。しかし、風味のみを指標にして製品設計を行った結果、安全性の担保が十分でなく、事業化に至らないケースが数多く見受けられます。

本コースでは、食品において重要となる微生物の基礎知識から、科学的根拠に基づいた衛生管理手法及び微生物制御技術までを包括的に学ぶことができます。これにより、安全な食品の開発や品質管理を推進する技術者の育成を目指します。

■実施期間 平成30年10月15日(月)～19日(金) 計4回

■実施場所 石川県工業試験場(金沢市鞍月2丁目1番地)

■定員 10名

■日程と内容

	日 程	内 容
1	10月15日(月) 13:00～17:00	・食品における微生物制御と衛生管理の基本について
2	10月16日(火) 10:00～17:00	・微生物検査(生菌数、芽胞菌数検査等)の実習(その1)
3	10月17日(水) 10:00～17:00	・微生物検査の実習(その2) ・様々な市場流通食品における微生物制御技術について
4	10月19日(金) 13:00～17:00	・微生物管理・制御の指標となる水分活性、pH等の分析実習

■受講料 無料

■申込み方法 申込書に必要事項を記入の上、下記の申込み先に郵送で提出ください。

※申込書は[百工塾案内ページ](#)から入手をお願いします。

■申込み締切 平成30年9月18日(火)

※申し込みが定員を超える場合は、受講申込書の記載内容をもとに選考のうえ受講者を決定し、2週間前までに結果を通知します。

■お申込み・お問い合わせ先

石川県工業試験場 企画指導部 顧客サービス担当 (米澤、筒口(どうぐち))

〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地 TEL: 076-267-8081 / FAX: 076-267-8090

E-mail: service@iriii.jp