

平成27年度

とちぎ21産業活力創造セミナー 中小企業技術者研修

食品工学課程

食品のオフフレーバー対策技術

受講者募集のお知らせ

時下、ますます御清栄のこととお喜び申し上げます。

この度、食品製造に携わる中小企業の皆様及びその従業員の方々を対象に、食品のオフフレーバー対策技術について研修を実施することになりました。

本研修では、食品のオフフレーバー(異臭)に関する知識を深めていただくとともに、そのクレーム事例と対応についても習得いただきます。また、においに関するパネル選定及び訓練方法や簡易フィルムによる品質管理法・におい分析の実習等を通じて、今後の品質管理に役立てていただきたいと思いますと考えております。

つきましては、研修の趣旨を御理解の上、積極的に御参加くださるよう御案内申し上げます。

平成27年4月
栃木県産業技術センター
食 品 技 術 部

◆募集要領◆

- 目 的 この研修は、食品製造に携わる中小企業者およびその従業員の方々に、食品のオフフレーバー(異臭)についての知識を深めていただくとともに、そのクレーム事例と対応について習得いただくこと、さらににおいに関するパネル選定及び訓練方法や簡易フィルム等を用いた実習を通じて、今後の品質管理に役立てていただくことを目的としています。
- 期 間 平成27年6月9日(火)～10日(水)の2日間
- 開催場所 栃木県産業技術センター
〒321-3226 宇都宮市ゆいの杜1丁目5番20号(とちぎ産業創造プラザ内)
- 対 象 主として中小企業基本法で規定する中小企業者(製造業の場合、資本金3億円以下又は従業員300人以下)及びその従業員
- 定 員 25名
- 受講料 中小企業者等:6,600円 中小企業者等以外:9,900円
- 申込方法 別紙申込書に御記入の上、FAXもしくは郵送にてお申込ください。
- 申込締切 平成27年5月22日(金)必着
- 受講者の決定 申し込み受付後、受講仮決定の通知をファックスで送信させていただきます。
正式な受講者決定及び通知は、申込締切後行います。原則として、申込順に受講者を決定しますが、申込数が定員を超えた場合、中小企業者を優先し、同一企業からの受講者数を制限させていただくことがございます。
決定通知書は、受講料納入通知書と共に5月27日頃送付予定です。
(受講が決定しましたら、当日都合が悪くなり欠席となる場合でも受講料の納付義務が生じますのでご了承下さい。)
- 申込及び
問い合わせ先 栃木県産業技術センター 食品技術部(担当:伊藤)
TEL:028-670-3398 FAX:028-667-9430
- 修了証書 総研修時間の75%以上受講された方には修了証書を交付します。

中小企業技術者研修(食品工学課程)日程

食品のオフフレーバー対策技術

期 日	時 間	研 修 内 容	講 師	時間	備考
第1日目	9:45 ~10:00	開講式・オリエンテーション			
6月9日 (火)	10:00 ~12:00	「オフフレーバー(異臭)の概要 について」	オフフレーバー 研究会 小村 啓氏 鱈川 彰氏	2.0	座学
	(昼食 12:00~13:00)				
	13:00 ~16:00	「オフフレーバーキット及び SOSフィルムを用いた実習」	オフフレーバー 研究会 小村 啓氏 鱈川 彰氏	3.0	実習
第2日目	10:00 ~11:00	「フレーバー分析の概要につい て」	アジレントテク ノロジー(株) 佐久井 徳広氏	1.0	座学
6月10日 (水)	11:00 ~12:00	「ガスクロマト分析および GC/MS 分析の基礎」	アジレントテク ノロジー(株) 川上 肇氏	1.0	座学
	(昼食 12:00~13:00)				
	13:00 ~16:00	「におい嗅ぎ分析実習」	アジレントテク ノロジー(株) 佐久井 徳広氏 川上 肇氏	3.0	実習
	16:00 ~16:10	閉講式			