

令和元年度中小企業技術者研修
「食品品質管理課程」

受講者募集のご案内

時下、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は食品科学研究所の業務にご理解とご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

この度、当所では、県内中小企業者またはその従業員を対象に中小企業技術者研修「食品品質管理課程」を下記のとおり開催します。今回は、食品の物性特性や硬さや粘り等の食感（テクスチャー）を測るのに特化したレオメーター（食品物性測定装置）について講義と実習を行います。

装置の概要説明から測定事例の紹介だけでなく、いろいろな食品サンプルの測定や解析を体感してもらうことで、今後の品質管理や商品開発等の業務に活かして頂くことを目的に研修を実施します。

ご多用中とは存じますが、是非とも参加くださいますようお願い申し上げます。

記

○研修日時 令和元年11月28日（木） 13：30～16：30

○研修場所 岐阜県食品科学研究所（〒501-1112 岐阜市柳戸1番1）

○研修内容 別紙のとおり

○受講対象 県内中小企業者またはその従業員

○募集人数 6名

※定員に達し次第、締め切りますのでご了承下さい。

なお、定員を超える受講希望があった場合、複数名の申し込みがあった企業において調整をさせていただきますのでご了承願います。

○受講費用 無料

○申込方法 受講申込書に必要事項を記入捺印の上、11月8日（金）までに下記申込先までご郵送ください（必着）。ご不明な点がございましたら、研修担当までお問い合わせください。

○申 込 先 岐阜県食品科学研究所

〒501-1112 岐阜市柳戸1番1

TEL：058-201-2360 FAX：058-201-2363

E-mail：info@food.rd.pref.gifu.jp

（研修担当：神山・吉村・水谷）

令和元年度 中小企業技術者研修

「食品品質管理課程」

日時：令和元年11月28日（木）13：30～16：30

場所：岐阜県食品科学研究所 サロン

【研修スケジュール】

時 間	内 容		講 師
13:30～13:40	あいさつ（開会）、研修の説明		
13:40～14:40	講義	食品物性測定装置（レオメーター）について ○概説と測定事例の紹介 ・ いろいろな食品における測定事例 ・ 嚥下困難者用食品の測定	(株) サン科学 営業部 五十嵐 秀幸 氏 食品科学研究所 吉村、水谷
(10分)	休憩		
14:50～16:20	測定 実習	○各種アダプターを使用した測定 ・ 圧縮強度、切断強度、粘着・付着性、ゼリー強度 等の試験 ★測定可能な食品等 ゼリー、スナック菓子、うどん、パン、タブレット、ソフトカプセル・・・ ◎研修参加者による測定と解析 ・ 持参したサンプル、準備したサンプル (休憩は実習の進捗により適宜)	
16:20～16:30	あいさつ（閉会） ・ 終了後、希望者のみ所内見学		

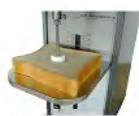
*測定をしてみたいサンプルがあれば、数点ご持参してください。無い場合は当所で準備したサンプルを測定して頂きます。

ただし、時間が終了した時点で測定を終了させていただきますのでご了承ください。

ご不明な点は、事前に研修担当までご相談ください。



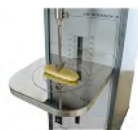
ゼリー圧縮試験



食パン圧縮試験



ソフトカプセル圧縮試験



スナック菓子切断試験



うどん切断試験



タブレット切断試験

〇問い合わせ先 岐阜県食品科学研究所 （研修担当：神山、吉村、水谷）

TEL：058-201-2360 FAX：058-201-2363

受講申込書

岐阜県食品科学研究所長 様

岐阜県食品科学研究所が行う令和元年度中小企業技術者研修「食品品質管理課程」に下記の者を受講させたいので、本書のとおり申し込みます。

なお、受講に際して、当事業所は、①研修生は身元確実で品行方正であること、②研修生が欠席、遅刻、早退しないよう事業主として協力すること、③研修生の責に帰すべき理由により器物を損傷したときは弁償することを保証します。

記

所属及び職名

氏 フリガナ 名 (才)

令和元年 月 日

事業所名

代表者名

印

住 所 〒

電話番号

受講通知等の連絡先

住 所 〒

担当者（所属・氏名）

電話番号（連絡先）