

令和2年度 岐阜県次世代企業技術者育成研修
「食品加工機器課程」

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岐阜県次世代企業技術者育成研修「食品加工機器課程」を下記のとおり開催します。今回は、食材や加工食品を加圧加熱滅菌して保存性を高める『小型レトルト滅菌装置』について講義と実演を行います。

装置の原理や概要説明、加工レシピや事例紹介等に関する座学と実際に試作品を製作する実演を体験することで、本装置に対する理解を深め、新商品開発等に活かしてもらうことを目的に研修を実施します。なお、本装置は、開放試験室設置機器ですので、有償（330円/1回）でご利用いただくことができます。

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2年12月9日（水） 13:30～16:00
- 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 4名（1社1名）
※定員に達し次第、締め切りますのでご了承下さい。
- 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、12月1日（火）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・久松)

令和2年度 岐阜県次世代企業技術者育成研修

「食品加工機器課程」

日時：令和2年12月9日（水） 13：30～16：00

場所：岐阜県食品科学研究所 サロン（集合）、加工実験場

【研修スケジュール】

時間	内容	講師
13:30～13:35	あいさつ（開会）、研修の説明	
13:35～15:55	<p>◎小型レトルト滅菌装置 パナソニック産機システムズ株式会社製 ・FCS-KM76</p> <p>【講義】 ○レトルト加工の原理について（F値や芯温等） ○加工レシピや利用例について ○最新のトピックスについて</p> <p>【実演】 ○試作品の製作（1例） ・参加者提供の食材（原材料、調理品等）を使用して 試作品を製作する</p> <p>*進捗状況をみて適宜休憩をとります *加工状況により、終了時間がかわる場合があります</p>	<p>パナソニック 産機システムズ（株） 飲料・外食営業部 大脇 勉 氏</p> <p>食品科学研究所 久松、岡田（陽）</p>
15:55～16:00	あいさつ（閉会）	

・試作品を作ってみたい方は、参加申込書の備考欄に、レトルト加工をしたい食材（原材料や調理品等）を記入してください。食材は無償提供とし、他の参加者に内容等が周知されることをご了承ください。講師と相談のうえ、食材（1例）を決定し、採用者に連絡を入れさせていただきます。

- ・定員に達し次第、締め切ります。 定員4名（1社1名）
- ・ご不明な点は、研修担当までご相談ください。

○問い合わせ先 岐阜県食品科学研究所（研修担当：神山、久松）
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2年度次世代企業技術者育成研修の「食品加工機器課程」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の長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、④研修中に起きた事故により負傷した場合は、労災等の保険を適用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2年 月 日

事業所名

代表者名

印

住 所

電話番号

備考：