

令和3年度 岐阜県次世代企業技術者育成事業（分野横断応用研修）

「食品特性評価課程」～熱分析～ 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事業（分野横断応用研修）「食品特性評価課程」を下記のとおり開催します。今回は、食品の原材料や加工食品の熱特性等を測定する熱分析装置について講義と実演を行います。

装置概要や測定事例を紹介する座学や、実際に供試品を測定してデータ解析する実演を行うことにより、本装置に対する理解を深め、商品開発や品質管理に活用していただ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3年12月8日（水） 13：30～16：40
- 研修場所 岐阜県食品科学研究所（岐阜市柳戸1番1、岐阜大学内）
- 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のうえ、11月29日（月）までに下記申込先までご郵送ください（必着）。ご不明な点は、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（研修担当：神山・加島・水谷）
〒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

*新型コロナウイルスの感染拡大状況や講師の事情等により、当研修を延期・中止する場合がありますので、予めご了承願います。

令和3年度 岐阜県次世代企業技術者育成事業（分野横断応用研修）

「食品特性評価課程」～熱分析～

日時：令和3年12月8日（水） 13：30～16：40

場所：岐阜県食品科学研究所 サロン、食品物性実験室

【研修スケジュール】

時間	内容	講師
13:30～	あいさつ（開会）、研修の説明、注意事項等	
13:35～16:35 ★進捗状況により終了時間が変動する場合があります	<p>◎熱分析装置について （株）日立ハイテクサイエンス製 ・DSC7000X ・STA7200RV</p> <p>【講義】 ○測定原理や装置概説について ○食品関連分野における利用例について 〈利用例の紹介〉 ・デンプン（糊化、老化等） ・タンパク質（熱変性等） ・食品用油脂（チョコレートやバター等） ・その他</p> <p>【実演】 ○食品サンプルの測定とデータ解析 ・デンプンの糊化 ・ゼラチン溶液のゾルおよびゲル化温度 （測定サンプルは上記から変更する場合があります）</p> <p>* 実演（測定）の合間に講義を入れる形で進行します * 休憩は、進捗状況をみて適宜とります</p>	（株）日立ハイテク サイエンス アプリケーション 開発センター 西山 佳利 氏
16：35～	あいさつ（閉会）	

定員4人（1社1名まで） ご不明な点は、研修担当までおたずねください。

○問い合わせ先 岐阜県食品科学研究所（研修担当：神山、加島、水谷）

TEL：058-201-2360 FAX：058-201-2363

受講申込書

令和 年 月 日

岐阜県食品科学研究所長 様

〒
所在地
事業所名
代表者職氏名※
電話番号

押印
不要

※事業所の代表者名でも可

岐阜県食品科学研究所が行う令和3年度次世代企業技術者育成事業の分野横断応用研修「食品特性評価課程」～熱分析～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・学研災等の保険を適用することを保証します。

記

○受講者

所属部署名	役職名	(ふりがな) 氏名

○企業情報

資本金	千円	従業員数	人
業種			

○連絡先

所属部署名		役職名	
担当者名		電話番号	
FAX		E-mail	

★受講決定者に、研修担当から「熱分析で知りたいこと」等を事前に伺います