令和元（2019）年度
中小企業技術者研修　食品工学課程

賞味期限設定のための保存・加速試験技術

ー　受講者募集のお知らせ　ー

栃木県産業技術センターでは、食品製造に携わる県内中小企業等の皆様を対象に、正しい賞味期限設定のための食品保存・加速試験に関する研修を実施します。

本研修では、賞味期限設定の基本的な考え方や試験方法について解説するとともに、賞味期限延長に向けた静菌剤の違いについて実習を交えて学んでいただきます。また、当センターの恒温恒湿装置を用いた加速試験の具体例も紹介します。

本研修の趣旨を御理解の上、積極的に参加くださるよう御案内申し上げます。

令和元（2019）年５月
栃木県産業技術センター
食品技術部

◆募集要領◆

■日　時　　令和元（２０１９）年６月１８日（火）　９：５０～１６：１０

■場　所　　栃木県産業技術センター　大会議室・食品保存試験室
〒３２１－３２２６
宇都宮市ゆいの杜１－５－２０（とちぎ産業創造プラザ内）

■定　員　　３０名

■受講料　　中小企業者等(※)　：３，２００円
中小企業者等以外　：４，８００円

■申込方法　　別紙申込書に必要事項を御記入の上、FAX 又は郵送にて
お申し込みください。

■申込締切　　令和元（２０１９）年６月４日（火）必着

■受講者の決定　　申込を受け付け次第、確認の FAX をお送りしますが、正式な受講者決定は申込締め切り後に行います。
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場合があります。
決定通知書は､受講料納入通知書と共に 6 月 10 日頃送付予定です。
なお、受講決定後は、当日欠席となる場合でも受講料を納付いただきますので御了承ください。

■申込先及び
お問合せ先　　栃木県産業技術センター　食品技術部（担当：金井）
TEL：028-670-3398　　FAX：028-667-9430

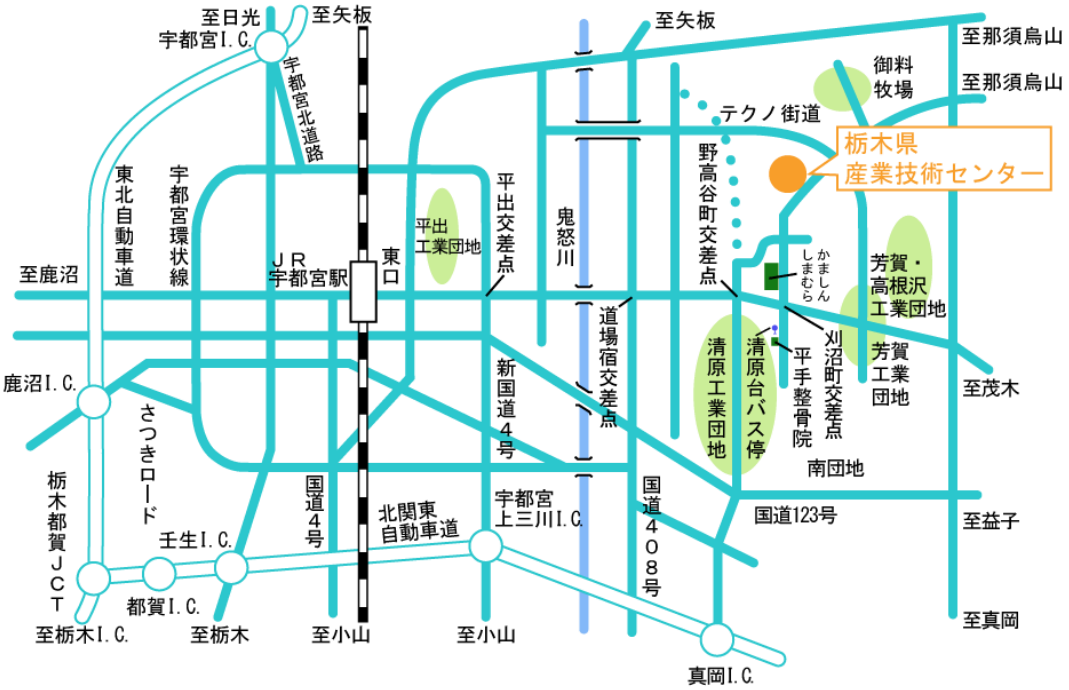
■修了証書　　総研修時間の７５％以上受講された方には修了証書を交付します。

※ 中小企業者等とは、中小企業基本法第２条に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）又はその従業員をいう。ただし、次の各号のいずれかに該当するみなし大企業は、中小企業者から除くものとする。
(1) 発行済株式の総数又は出資金額の２分の１以上を同一の大企業が所有している中小企業
(2) 発行済株式の総数又は出資金額の３分の２以上を大企業が所有している中小企業
(3) 大企業の役員又は職員を兼ねている者が、役員総数の２分の１以上を占めている中小企業
(4) その他上記１号から３号に相当すると認められる中小企業

◆プログラム

時間	内容
9:50～10:00	開講式・オリエンテーション
10:00～12:00	「賞味期限設定（含延長技術）のための保存・加速試験技術」 講師：横山技術士事務所　所長　横山　勉　氏
12:00～13:00	（昼食休憩）
13:00～15:00	「使用する静菌剤の違いによる食品の味の違いの体験」 講師：三栄源エフ・エフ・アイ（株）第一事業部 食品保存技術研究室　小磯　博昭　氏
15:00～16:00	「保存試験装置等の説明及び加速試験の実習」 説明者：産業技術センター食品技術部　職員
16:00～16:10	閉講式

◆会場案内



●●●は、国道４０８号バイパス計画に基づいて表記しております。