



図 1 研修風景

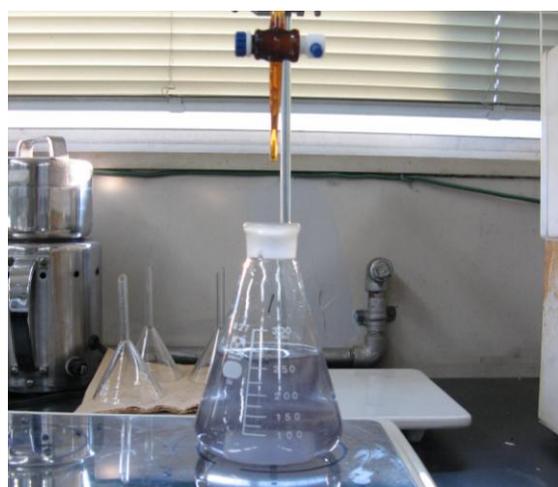


図 2 ヨウ素価の測定



図 3 酸価の測定

【内 容】

本研修は、食品加工に関する専門的な知識・技術を学ぶことで技術者の育成を図ることを目的として行っています。

研修は原則無料で、カリキュラムや研修期間は依頼企業の要望に応じて調整できます。

今年度は卵加工品の品質評価研修を行いました。

【対 象】

- ・食品の加工技術を学びたい企業
- ・食品の品質評価法を習得したい企業
- ・現在行っている食品加工に関する知識を再確認したい企業

など

知識・技術の向上を目指す企業の方ならばどなたでも受講できます。

【研修事例】

県内食品企業からの依頼により、6ヶ月間、以下の内容で研修を実施しました。（図1）

- ・卵加工品からの油脂抽出法の確立
- ・包装内の気相体積測定法の確立
- ・卵加工品におけるヨウ素価（図2）、酸価および過酸化物質価測定法の習得（図3）

食品の特性に合わせて条件を検討した結果、卵加工品に適した測定法を習得していただきました。

この他にも、研修の内容については随時ご相談を受け付けております。

本研修を通じて食品加工の知識・技術を向上させたい企業の方は、お気軽にお問い合わせください。

基礎となった事業

平成 25 年度 人材育成事業

現在の担当部門

地場食品部門

部 門 長

中川 力夫

TEL:029-293-8576

技 師

野口 友嗣