

食品工場等の衛生管理のため の簡易評価技術

【おすすめ技術分野】食品の製造・品質評価技術

日時 2023年11月28日(火) 13:15~15:30

場所 地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター
(秋葉原庁舎)

東京都千代田区神田佐久間町1-9

●JR秋葉原駅徒歩1分

受講料 4,600円

食品の安全・安心を実現する基本は施設・設備の衛生管理にあります。本講習会においては、一般衛生管理に関する基本的な事項について解説し、誰にでもできる評価技術について講義・実習を通じて紹介します。

具体的には、生物汚染に由来するタンパク質やATPの簡易な評価方法を中心に、その原理を学ぶとともに、実習により身につけることを目的とします。製造現場の衛生管理に関わる初心者向けのコースです。

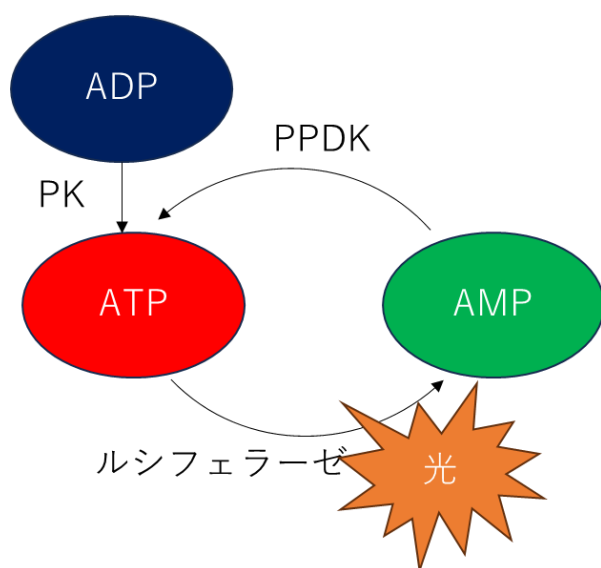


図 ATP及びその代謝物の量を光の強さとして検出(実習例)

PK: ピルビン酸キナーゼ、PPDK: ピルビン酸リン酸ジキナーゼ



マスコットキャラクター テリン®

定員

8名

詳細は裏面またはこちら



講習会

食品工場等の衛生管理のための簡易評価技術

申込締め切り:2023年11月14日(火)

講座内容・スケジュール

時間	科目	講師
13:15~14:15	【講義】簡易検査の意義と検査方法	東京都立産業技術研究センター 堀江秀樹・佐藤健・畑山博哉
14:15~14:30	休憩	
14:30~15:30	【実習】簡易検査の実際	

開催要項

- 〈応募資格〉 原則として、日本の法人の従業員、個人事業主または創業を予定している個人
- 〈申込締切〉 2023年11月14日(火) ※定員を超えた場合は期日前に締め切ることがあります。
- 〈申込方法〉 都産技研ウェブサイト(<https://www.iri-tokyo.jp/seminar/231128food.html>)のWeb申込フォームからお申し込みください。

●申込時には、

「地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター技術支援事業ご利用約款 第1章 総論および第5章 技術セミナー・講習会」(<https://www.iri-tokyo.jp/uploaded/attachment/15778.pdf>)の条文についてご承諾の上お申込みをお願いします。



- 〈受講可否〉 受講予定者には受講料払込書を郵送します。定員などの関係で受講をお断りする場合は、電話・電子メールなどにてご連絡します。
- 〈問合せ先〉 地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター 食品技術センター
〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町 1-9 TEL:03-5256-9251 FAX:03-5256-9254
メール宛先: kenshu@iri-tokyo.jp

