

令和5年度 企業販売力強化研修 (レトルト装置利用セミナー)

参加費無料

基調講演

「商品開発における加熱殺菌条件の決定方法」

南九州大学 健康栄養学部 教授 長田隆 氏

<次第>

8:30～ 受付

9:00～ 実習 ホットパック対応 真空包装機

(講師 株式会社TOSEI 税田洋)

10:00～ 実習 レトルト装置

(講師 食品開発センター 副部長 高橋克嘉)

10:20～ 講習「商品開発における加熱殺菌条件の決定方法」

(講師 南九州大学 教授 長田隆)

12:00 閉会

令和6年

2月1日(木)

9:00～12:00(受付8:30)

宮崎県食品開発センター

食品加工実習室、食品製造試験室

宮崎市佐土原町東上那珂16500-2

<主催:宮崎県食品開発センター>

- ・参加者が定員を超えた場合には、調整させていただく場合がございます。
(受講者20人程度)
- ・レトルトの試作を希望する方は、事前に御連絡ください。

【申込先】 FAX 0985-74-4488

TEL 0985-74-2060

E-mail misumi-toshiaki@pref.miyazaki.lg.jp

宮崎県食品開発センター
食品開発部 担当:三角(みすみ)

参加申込書(裏面)



参加申込書

【申込先】 F A X : 0 9 8 5 - 7 4 - 4 4 8 8

申込み締切
1月19日(金)

宮崎県食品開発センター 食品開発部 三角 (みすみ)

会社名：

連絡先：

参加者氏名

- ・ 受講者20人程度

(参加者が定員を超えた場合には、調整
させていただきます場合がございます)

- ・ レトルトの試作を希望する方は、事前に
試料名等について御連絡ください

