

令和 7 年（2025 年）8 月 27 日
熊本県産業技術振興協会
食品加工専門部会 部会長

令和 7 年度人材育成セミナーのご案内

時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

日頃より熊本県産業技術振興協会食品加工専門部会の活動にご協力いただき感謝申し上げます。

さて、この度、下記の要領で令和 7 年度人材育成セミナーを開催する運びとなりました。本年度は企業毎に受講するセミナーを拡充しましたので、個々のケースに関する質問や意見交換などの場としてもご利用いただければ幸いです。開催に係る費用は無料ですので、この機会にどうぞご検討ください。ご多忙とは存じますが、皆様にお気軽にご参加いただきますようお願い申し上げます。

記

1 日 時：令和 7 年（2025 年）10 月～令和 8 年（2026 年）1 月

各セミナーの具体的な開催日程については、開催決定の通知後に、

- ・企業毎のセミナーに関しては、各担当者との日程調整により開催日を決定します。
- ・集合形式のセミナーについては、別途担当者より開催日の通知があります。

2 場 所：熊本県産業技術センターもしくは申込企業内

3 講師と内容：

【分析・評価 分野】

1. 酒造分析技術セミナー

講 師：田中研究参事

開催場所：申込企業内（企業毎、人数は応相談）

2. ガスクロマトグラフ分析入門セミナー

講 師：田中研究参事

開催場所：産技センター（集合形式、5～6 名）

開催日程：

3. ICP/MS を利用した微量元素分析セミナー

講 師：佐藤研究参事

開催場所：産技センター（企業毎、10 名まで）

4. みそ・醤油製造技術者のための官能評価セミナー

講 師：佐藤研究参事

開催場所：産技センター（集合形式、約 20 名）

開催日程：

5. クリープメーターを用いた固形食品の物性評価基礎セミナー

講 師：藤野研究主任

開催場所：産技センター（企業毎、～5 名程度、応相談）

6. 食品中の元素分析基礎セミナー

講師：藤野研究主任

開催場所：産技センター（企業毎、～5名程度、応相談）

【食品衛生 分野】

7. エアーサンプラーを利用した製造現場における空中浮遊菌測定セミナー

講師：齋田研究参事

開催場所：申込企業内でのサンプリング／産技センターまたは申込企業内での報告
（企業毎、1名～応相談）

8. 発酵食品の製麴における衛生管理セミナー

講師：齋田研究参事

開催場所：産技センター（企業毎、1名～応相談）

4 参加費：無料

- 5 申込方法：申込用紙に必要事項をご記入の上、上記セミナーメニューの中から、第一希望、第二希望、第三希望を選択して下さい（企業毎の開催についてはいずれか一つの開催になります。集合形式については空席があれば企業毎の開催に併せて参加可能です）。

令和7年（2025年）9月30日（火）までに

E-mail(jinzai-seminar2025@kumamoto-iri.jp)もしくはFAX (096-369-1938)

で事務局までお申し込み下さい。

6 お問い合わせ先：

主催：熊本県産業技術振興協会 食品加工専門部会事務局

熊本県産業技術センター 食品加工技術室 齋田

TEL：096-368-2101 FAX：096-369-1938

E-mail：jinzai-seminar2025@kumamoto-iri.jp