

食品の衛生微生物検査と殺菌技術コース

研修内容のポイント

食品衛生において微生物汚染は重要な課題です。本講座では、食品衛生に関わる微生物の基礎知識、検査技術、微生物の耐熱性と殺菌技術について、実習を交えながら習得して頂きます。

実施期間	2026年6月18日、19日（2日間）
開催場所	長野市／長野県工業技術総合センター 食品技術部門 〒380-0921 長野市栗田205-1 Tel.(026)227-3131
受講料	6,900円（税込）
定員	18名
申込方法	4ページをご覧ください

月日	時間	科目	内容	講師
6月18日 (木)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品の 微生物検査 (実習含む)	●微生物の基礎知識 ●微生物検査の実習	島津ダイアグノスティクス 株式会社 水落 慎吾
	6月19日 (金)			
6月19日 (金)	12:30 ～ 16:30 (4時間)	容器詰食品の 加熱殺菌	●微生物の耐熱性 ●加熱殺菌の対象となる微生物	公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト 食品協会 研究所 食品微生物学研究室 山口 敏季

(予定・敬称略)

座学9時間＋実習3時間＝計12時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026（235）7202までお願いします。

食品の官能・食感評価技術コース

研修内容のポイント

本講座では食品に求められる最も基本的な「おいしさ」を客観的・合理的に評価する手法を実習で体験して頂きます。また味や香りとともに「おいしさ」を構成する物理的性状である「食感」の評価技術を測定機器の操作法と併せて習得して頂きます。

実施期間	2026年7月2日、3日（2日間）
開催場所	長野市／長野県工業技術総合センター 食品技術部門 〒380-0921 長野市栗田205-1 Tel.(026)227-3131
受講料	5,300円（税込）
定員	18名
申込方法	4ページをご覧ください

月日	時間	科目	内容	講師
7月2日 (木)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品の 食感評価 (実習含む)	●官能と食感計測値との関わり ●計測技術と実習	株式会社山電 渡邊 洋一 伊智 孝之
	7月3日 (金)			
7月3日 (金)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品の 官能評価 (実習含む)	●おいしさの科学 ●官能評価の理論と実際（実習） ●食の嗜好	一般社団法人 日本官能評価学会 小田井 英陽

(予定・敬称略)

座学6時間＋実習6時間＝計12時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026（235）7202までお願いします。