

令和6年度(2024年度)「先端技術研修」講座内容表

<p>研修機関</p>	<p>センター 設定番号 034</p>	<p>研修機関名 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 https://www.gitc.pref.nagano.lg.jp/cms/</p>
<p>主な業務内容</p>	<p>下記にかかわる試験研究</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全・安心の確保、食品の高機能化の推進、おいしさの評価、微生物を利用した食品等の試験・研究 ・研究対象 清酒、ワイン、味噌・醤油、果実野菜のびん缶詰、漬物、麺類、豆腐、パン・菓子、微生物・酵素利用など 	
<p>研修の設定が可能な領域</p>	<p>上記に沿った内容で、専門的知識・技術を深める研修であること (例：機器分析技術、微生物取扱い及び検査など)</p>	
<p>研修場所</p>	<p>当センター</p>	
<p>定員</p>	<p>若干名</p>	
<p>研修の設定に関わる注意事項</p>		
<p>連絡事項等</p>	<p>実習服や白衣等を着用し、安全に実習や実験ができる服装とする</p>	