

工業技術センター 食品機器セミナー

- ① 嗜好的特性評価システム
- ② 小型調理殺菌装置
- ③ 粘体充填機



① 嗜好的特性評価システム
高速アミノ酸分析装置 LA8080

【内容】

- レトルト食品などの試作品製造に利用できる3機種の説明です。
- ① 嗜好的特性評価システム：おいしさの指標となる食品中遊離アミノ酸一斉分析について
 - ② 小型調理殺菌装置：レトルト食品の殺菌条件設定に役立つF値シミュレーションシステム（ソフト）について
 - ③ 粘体充填機：ジャムなどの充填（重量制御）について



② 小型調理殺菌装置
RCS-40SPXTG-FAM

＜日時＞ 令和2年2月18日（火） 8:30～12:00

＜場所＞ 高知県工業技術センター 2F 第一研修室
（高知県布師田3992-3）

＜受講料＞ 無料

＜講師＞ ①(株)日立ハイテクサイエンス 担当者
②(株)日阪製作所 担当者
③(株)ナオミ 担当者

＜定員＞ 15名（先着順）



③ 粘体充填機 RD-703

申込書

企業名等		
氏名		
住所及び連絡先	〒	
	Tel :	Fax :
	E-mail :	

- ◇ 申込締切 令和2年2月13日(木) 定員になり次第締め切りとさせていただきます。
- ◇ 申込方法 申込書にご記入の上、E-mail または Fax にてお申し込みください。
- ◇ 申込先 高知県工業技術センター 食品開発課 岡本・竹田
Tel : 088-846-1652、Fax : 088-845-9111
E-mail : 151405@ken.pref.kochi.lg.jp