

(一社)長野県缶詰協会主催基礎技術講習会 (第19回) 受講申込書

(一社)長野県缶詰協会 宛
(FAX 番号 026-236-2279)

[申込期限: 6月12日(金)]

申込会員名 _____

申込担当部署 _____

申込担当者 _____

申込担当者所属部署 電話番号()- - 、FAX -

受講者氏名	*性別	所属部署	入社年数

*未記入でも結構です

基礎技術講習会時間割 (参考前年)

基礎技術講習会時間割

令和7年6月19日~20日

JA長野県ビル

[敬称省略]

月日	時間	課目	講師
1日目 6/19(木)12C会議室	13:25~13:30	1. 開講挨拶 2. オリエンテーション	(一社)長野県缶詰協会 " 事務局
	13:30~16:00 (2時間30分)	「容器詰食品製造の科学」	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所 食品化学研究室 室長 山崎 良行
2日目 6/20(金)12C会議室	9:00~12:00 (3時間)	「容器詰食品の製造と容器」	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所 食品工学研究室 川崎 幸正
	13:00~16:00 (3時間)	「容器詰食品の加熱殺菌と微生物」	(公社)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 主任 立山 敦

*時間割等が変更となる場合があります