

栄養成分分析装置習得講座 受講生募集!



当センターでは、令和元年度補正ものづくり補助事業により、令和2年4月1日から食品表示法で義務化された各栄養成分を、近赤外分光法（Near-Infrared Spectroscopy、NIR）を用いた方法で迅速に測定できる装置を整備しました。

栄養成分を測定する場合、公定法（ケルダール分解等）を行うと時間と費用を要するため、NIRを用いた方法により、短時間で各成分を測定することが可能です。

本講座では、この装置の使い方を習得していただきます。測定は、最短30秒程度で結果が出ます。是非一度、実際の測定結果との比較を行ってみてください。

講習は、1回あたり1社限定（講習時間は1時間程度・事前予約制）とし、実習で使用する**サンプルは、持ち込みを原則**とします。

研修日程

1時間/回程度（随時受付・事前予約制）

* **分析実習サンプルは1点/回**とします。

開催期間

令和6年4月24日～令和7年2月28日迄

研修会場

岩手県南技術研究センター

講師

(公財) 岩手県南技術研究センター 技師

募集人員

各回1社（1～2名程度）

受講料

1,000円/回

研修内容



●測定レポート例

SAMPLE INFORMATION

Sample	
Product	
Sample Date/Time	栄養成分 20/12/25 11:10
Comment	

RESULTS

CONSTITUENT	VALUE
タンパク質	11.21
ナトリウム	150.72
水分	64.82
炭分	1.27
脂肪分	19.40
熱量	164.53
繊維	5.20

コース名	研修時間	種別	内容
栄養成分分析装置習得講座	1時間	前処理	・栄養成分分析装置で成分分析を行う際の事前準備について学びます。
		測定実習	・栄養成分分析装置の原理とデータ処理についての基本を学びます。 ・実際の測定方法と測定結果の出力方法について学びます。 (サンプル1点を必ずご持参ください)

申込方法

お申込みはQRもしくは以下、URLよりお願い致します。

<https://forms.gle/VmCFQzBbGjTUWzks8>



問合せ先

(公財) 岩手県南技術研究センター 担当：今井

〒021-0902 一関市萩荘字高梨南方114番地1

電話：0191-24-4688 FAX：0191-24-4689

E-mail：imaik@sirc.or.jp URL <http://www.sirc.or.jp>