

令和4年度 食品・化学技術講習会開催について（ご案内）

千葉県産業支援技術研究所

本年度の食品・化学技術講習会はオンデマンド配信（Youtube）により開催します。どなたでもご参加いただけますので、お気軽にお申込みください。皆様のご参加をお待ちしております。

1. 開催期間 令和4年11月14日(月) 午前0時00分 から
令和4年11月21日(月) 午後5時00分 まで
2. 実施方法 オンデマンド配信
※千葉県公式セミナーチャンネル(Youtube)での限定公開
3. 演題 【食品フリーズドライセミナー】
4. 講師 共和真空技術株式会社 取締役技術本部長 細見 博 氏
5. 内容

フリーズドライ機器を開発・製造する共和真空技術株式会社において、機器の設計や技術開発業務に長年携わっておられる細見先生に、食品の凍結乾燥に関する基礎や事例からスケールアップまで解説いただきます。

※個別の質問につきましては受講後のアンケートから承ります。

6. 受講料 無料
7. 申込方法 ちば電子申請サービス

右図の二次元コードもしくは下記URLから申込フォームにアクセスし、必要事項をご記入の上お申し込みください。
※セミナー配信先URLはご登録いただいたメールアドレス宛に通知いたします。
※申込期間：11月21日（月）午後4時00分 まで

▼お申込みはこちら▼



【URL】 https://s-kantan.jp/pref-chiba-u/offer/offerList_detail.action?tempSeq=13632

8. 連絡先

千葉県産業支援技術研究所 食品・化学技術室 (担当：松田、反町、堀中)
電話番号：043-231-4346
E-mail : citri-food@mz.pref.chiba.lg.jp