

## 「機器測定で把握する“食品の安全”について」

産業技術センターでは商品開発力向上セミナーを開催いたします。本セミナーはセンターが保有する機器の基本的な操作方法や使用時の注意点についてご説明し、実際に使用していただくことで、企業の皆様の商品開発等にご活用いただけるようサポートいたします。

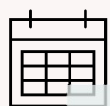


水分活性測定装置

第3回目となる今回は「**水分活性とpH**」に関する内容です。食品の水分活性とpHを把握することで、微生物の増殖を効果的に抑制し、製品の安全性・品質を向上できます。  
参加企業毎に時間を設け、実際の測定を通して **操作手順** や **解析方法** 等について解説いたします。測定サンプルには、**参加者自身** で選定・準備いただいたものを使用いたします。

また、セミナー終了後には、希望に応じて産業技術センター食品研究課の施設見学も予定しておりますので、施設利用等にご活用いただければと思います。

参加費  
無料



日時

令和8年12月16日(水)

9:30～16:45の間で各組**1時間**程度



場所

産業技術センター

食品研究課1階 会議室ほか



定員

**5** 組程度

(先着順とさせていただきます)



内容

- ・水分活性測定装置、pHメーターによる持ち込みサンプルの測定
- ・装置の操作方法や得られたデータについての解説



食品研究課



申込方法

裏面申込書にご記入の上、E-Mail又はFAXにてお申し込みください。準備の都合上、11月30日(月)を申込締切とさせていただきます。

申込いただいた皆様へは、可否を12月4日(金)までにメールでお知らせいたします。



問い合わせ先

香川県産業技術センター 食品研究課 芝山・藤川 E-mail:syokuhinkenkyu@pref.kagawa.lg.jp  
〒761-8031 高松市郷東町587-1 TEL:087-881-3177、FAX:087-882-9481