

現場実践学を行いました

衛生・品質管理、施設・設備設計の基礎の講義と実習
酒類・発酵調味料製造管理実習

平成24年8月23日(木) 高知県工業技術センター

講師: 高知県工業技術センター 上東 治彦 課長

森山 洋憲 チーフ

加藤 麗奈 主任研究員

竹田 匠輝 研究員



衛生管理に関する実習



利き酒



アルコール濃度の測定



おかず味噌の調理実習



柑橘精油の抽出実習