

令和6年度 第3回食品加工技術高度化研修会のご案内

大分県産業科学技術センターでは、地場食品産業の技術の高度化を図るため、県内中小企業等を対象に各分野の専門家を講師として迎え、食品産業に関連する時機に応じたテーマを選定してわかりやすく解説する研修を行っています。

今回のテーマは、容器詰密封食品の殺菌技術についてです。容器詰密封食品には、水産製品やカレーなどレトルト殺菌されるものと、果実シラップ漬、ジャム、佃煮など 100℃以下の低温殺菌（湯殺菌）されるものがあり、実際に利用するには殺菌方法に合わせた原料の下処理法や pH、水分活性の調整方法などが重要となります。

研修では、容器詰密封食品の基本的な考え方についての講義と、殺菌の実演、試作品の品質評価などの実習を行います。容器詰密封食品への理解を深め、商品開発に活かしたいと考えている方は、ぜひご参加ください。

- 1 内容 講義(容器詰密封食品の殺菌について)
実習(試作品の評価、殺菌の実演など)
講師:フーズテクニカルサービス 代表 弘蔵 守夫 氏
- 2 開催日時 令和7年2月19日(水) 13:30~16:00 (受付 13:00~)
- 3 参加費 無料
- 4 開催場所 大分県産業科学技術センター 2階第1研修室
(大分市高江西 1-4361-10 Tel: 097-596-7100)
- 5 主催 大分県産業科学技術センター
- 6 共催 おおいた食品産業企業会
- 7 参集範囲 県内食品企業、農産加工製造者、関係機関等(定員:15名)
- 8 申込方法 ①下記 URL または右記 QR コード、FAX からお申込みください。



②各申込方法共に、申し込み受け付けは令和7年2月5日13:00より開始します。

<https://ttzk.graffer.jp/pref-oita/smart-apply/apply-procedure-alias/koudoka-20250219>

FAX 申込先: 097-596-7110(本案内の参加申込書をご利用ください)

※お申込みいただいた内容は、当センターが実施するセミナーの運営管理に利用します。

※セミナーの様子を撮影して、広報等に使用することがあります。

- 9 申込受付 令和7年2月5日13:00 ~ 2月14日10:00

※定員に達し次第受付終了となりますのでご了承ください。

- 10 問い合わせ先 大分県産業科学技術センター 食品産業担当 後藤(祥)

大分県産業科学技術センターへのアクセス

【JRのご利用(JR 大分駅からのアクセス)】

- ① JR 豊肥本線 大分駅～大分大学前駅 下車
〔所要時間 13分〕
 - ② 大分大学前駅～センター
徒歩:所要時間 25分 およそ 1.6km
バス:大学宿舎前乗車～産業科学技術センター下車
〔所要時間 5分〕
- ※行先系統番号
(F40 番台・G40 番台・H40 番台:大南団地行き)



令和6年度 第3回食品加工技術高度化研修会参加申込書

(受付期間:2/5 13:00～2/14 10:00)

申込先: FAX: 097-596-7110 産業科学技術センター食品産業担当 後藤(祥)

事業所名:	Tel:	
住所:	Fax:	
メールアドレス:		
参加者氏名	部署名	役職

※※定員が限られておりますのでお申込みいただいてもご希望に添えない場合がございます。

※※連絡のためにメールアドレス・電話番号を記入してください。

※※お申込みいただいた内容は、当センターが実施するセミナーの運営管理に利用します。

※※セミナーの様子を撮影して、広報等に使用することがあります。