

アイデアをカタチに

令和4年度 食品加工セミナー

参加
無料

知ってほしい!

食品加工の知識と技術

「自慢の農産物で食品加工をはじめたい!」

「今の加工品をもっとこうしたい!」

あなたのアイデアをカタチにするとき、知っていてほしい基礎知識や加工技術をご紹介します、目指すものを形にするためのお手伝いをさせていただきます。

紀北

令和5年3月1日(水)

伊都振興局

(定員 40人)

紀南

令和5年3月6日(月)

西牟婁振興局

(定員 40人)

【共通事項】 開催時間 : 14:00~16:00(受付 13:30~)

参加申込メ切 : 令和5年2月22日(水)

基礎
知識

①よくわかる!加工食品の基礎知識

加工食品を取り扱う上で欠かせない基礎知識をご紹介します。さらに、「栄養成分値の求め方」や「賞味期限」についてわかりやすく解説します。

食品
加工

②食品加工技術の基礎知識

「乾燥」、「搾汁」、「殺菌」など基本的な食品加工技術をご紹介します。また、加工方法による仕上がりの違いについて解説いたします。

センターの
使い方

③センターを利用して「アイデア」を「カタチ」に

工業技術センターにある加工機器を使って、いっしょに試作加工をしてみませんか?これまでに実施した事例をご紹介します。

和歌山県工業技術センター 食品開発部 担当:木村、佐々木

TEL 073-477-1271 mail miwa@wakayama-kg.jp



令和4年度 食品加工セミナー 参加申込書

FAX 申込宛先 : (073) 477-2880

メール申込宛先 : miwa@wakayama-kg.jp

申込期限 令和5年2月22日(水)

*ただし、定員になり次第締め切らせていただきます。

フリガナ

貴社名

フリガナ

氏名

住所

TEL

FAX

メールアドレス

@

参加希望会場

紀北

紀南

備考

-
- ① ご記入いただきました個人情報は、本事業目的以外に利用することはいたしません。
 - ② 講習会の開催について、新型コロナウイルス感染対策に留意して実施します。
 - ・本講習会ではマスクを着用し、咳エチケットなど、ウイルスの感染防止にご協力お願いいたします。
 - ・感染症拡大の状況により、やむを得ず講習会を中止する場合がございますので、あらかじめご了承ください。