

令和5年2月1日

資料提供

令和4年度 食品加工セミナー

アイデアをカタチに 食品加工の知識と技術

今回、「これから自慢の農産物を活用して、加工・販売にチャレンジしたい!」、「今、食品加工を行っているが、もっと高付加価値なものを作りたい!」等とお考えの方を対象に、食品加工をはじめのために知ってほしい「食品加工の基礎知識」と、高付加価値な製品作りを目指した「食品加工技術」について、和歌山県工業技術センターでの実例を中心にをご紹介します。

【日時・場所・募集定員】

日 時		場 所	募 集 定 員
令和5年3月6日(月)	14:00~16:00 (受付 13:30~)	西牟婁振興局 大会議室 (田辺市朝日ヶ丘 23-1)	40名

【講演内容】

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、「栄養成分表示のための栄養成分値」や「賞味期限」について、
わかりやすく解説いたします。

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、同じ加工でも用いる方法によって食品の仕上がりにどのような違いが
生じるかを解説いたします。

③ センターを利用して「アイデア」を「カタチ」に

工業技術センターのフードプロセッシングラボでは、様々な加工機器を設置
しており、研究員と共同で新しい商品の試作加工などを行うことができます。
これまで実施した「試作加工事例」や、当センターの利用方法についてご紹介
いたします。

【参加費】 無料

【お申込期限】 令和5年2月22日(水)

【お申込み方法】 別添チラシの参加申込書により、和歌山県工業技術センター・食品開発部
あてに、メールかFAXでお申し込みください。

担 当 : 和歌山県工業技術センター 食品開発部 木村美和子
T E L : 073-477-1271 F A X : 073-477-2880
E - m a i l : miwa@wakayama-kg.jp