

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」を開催しました

【実施年月日】

2023年（令和5年）3月6日

【実施場所】

西牟婁振興局 4階大会議室



図 セミナーを聞く参加者ら

【事業の目的・実施に至った経緯等】

「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、アイデアをカタチにする際に、知ってほしい食品加工の基礎知識や加工技術を紹介することを目的として、開催しました。

【実施内容】

当日は、田辺・西牟婁地域の事業者など、39名にご参加いただきました。

当日の講演内容は、下記のとおりです。

- (1) 「よくわかる! 食品加工の基礎知識」
- (2) 「食品加工技術の基礎知識」
- (3) 「センターを利用しよう! 「アイデア」を「カタチ」に」

まず、栄養成分の表示や賞味期限の設定方法など、加工食品を取り扱う上で必要となる基礎知識についての説明が行われました。

続いて、食品加工技術の基礎知識として、乾燥・搾汁・殺菌などの方法について和歌山県工業技術センターで利用できる加工機械の紹介を交えて説明が行われました。

最後に、和歌山県工業技術センターフードプロセッシングラボの利用についての説明と、実際に商品化に至った事例の紹介が行われ、すべての講演終了後に全体の質疑応答がありました。

（参加者の感想）

- ・ 食品表示の必要性や方法が分かり、良かった。
- ・ 機械の導入に対してアドバイスいただけるとうれしい。
- ・ 自社の農産物を使って加工品を作ろうと考えているが、相談に行ってみたいと思った。

【今後の展開】

和歌山県工業技術センター食品開発部では、食品加工に関する技術支援や情報提供活動を行っています。食品加工を行う方々に、より身近に感じていただき、広く利用していただけるように、今後もPRして参ります。