

レトルト食品の基礎知識と活用セミナー

和歌山県工業技術センターでは、食品加工技術を利用したものづくりを支援しています。

今回、レトルト食品や新しい食品加工技術に取組みたい方を対象に、レトルト加工に関する技術セミナーを下記の通り開催します。

1. 開催日時 令和7年10月6日(月) 13:30-16:30
2. 場所 和歌山県工業技術センター
研究交流棟 6階 研修室
3. 内容
 - (1) 和歌山県工業技術センターの活用案内
 - (2) レトルト食品の製造に関する知識
レトルト食品の基礎知識や製造プロセスの紹介、
賞味期限の決め方、また、関連する法令についてご紹介します。
 - (3) レトルト殺菌機の活用事例と実機による製造の実演
レトルト殺菌機の活用事例を紹介しながら、実機による製造の
実演を行います。
4. 費用 無料
5. 申込方法・問合せ先
メールかFAXで、下記連絡先までお申し込みください。
お申込期限：令和7年9月30日(火)

担当：和歌山県工業技術センター 食品開発部 木村・片桐
TEL:073-477-1271 FAX:073-477-2880
E-mail:miwa[at]wakayama-kg.jp([at]を@に変換してください)

企業名	参加者氏名	電話番号	メールアドレス