

令和3年度 食品加工セミナー

現場で役立つ！食品加工のいろは

「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！」

今回、県内2会場において、知っておいてほしい「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。ぜひ、お近くの会場にご参加ください！

【開催会場・日程・募集定員】

会場名	場所	開催日時		募集定員
日高会場	日高振興局 別館2階大会議室 (御坊市湯川町財部 651)	令和3年11月18日(木)	14:00 ~	30名
那賀会場	那賀振興局 大会議室 (岩出市高塚 209)	令和3年11月19日(金)	16:30	40名

【講演内容】 * 日高・那賀会場共通

① 加工食品販売の第一歩 ~食品表示について~

加工食品を取り扱う上で欠かせない「食品表示」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の求め方」をわかりやすく解説いたします。

② 知ってほしい！食品加工の基礎知識

食品加工の「製造管理」「衛生管理」「賞味期限の設定」の基礎知識を解説します。また、工業技術センターで試作加工できる「賞味期限延長」のための食品加工技術について、実例を交えてご紹介します。

③ フードプロセッシングラボで試作加工をしてみませんか？

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。このセミナーでは、これまで実施した「試作加工」のうち、実際に商品化した実例を中心にをご紹介します。

【参加費】 無料

【申込み方法】 裏面の申込書により、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。

お申込期限 : 令和3年11月12日(金)

担当 : 和歌山県工業技術センター 食品開発部 木村美和子

TEL: 073-477-1271 FAX: 073-477-2880

E-mail: miwa@wakayama-kg.jp

令和3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3年11月12日(金)

*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

日高

那賀

備考

-
- ① ご記入いただきました個人情報は、利用目的を逸脱して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。