

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

「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、県内の紀北、紀南の2会場において、食品加工をはじめるときに知っておいていただきたい「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
紀北会場	伊都振興局 大会議室 (橋本市市脇 4-5-8)	令和5年3月1日(水)	14:00 ~	40名
紀南会場	西牟婁振興局 大会議室 (田辺市朝日ヶ丘 23-1)	令和5年3月6日(月)	16:00 (受付 13:30~)	40名

【講演内容】 *紀北・紀南会場共通

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
生じるのかについて解説いたします。

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5年2月22日(水)

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-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。