

【セミナー】令和5年度第3回食品加工技術高度化研修会（2/7）開催のご案内

・概要

大分県産業科学技術センターでは、地場食品産業の技術の高度化を図るため、県内中小企業等を対象に各分野の専門家を講師として迎え、食品産業に関連する時機に応じたテーマを選定してわかりやすく解説する研修を行っています。

今回は、「高品質なジャム製造技術のポイント」をテーマに研修会を開催します。ジャム製造は、家庭でも手軽に取り組むことができますが、素材の特性を生かし、風味や色合いを失わずに製造するには、素材や製造技術の理解が不可欠です。

そこで、ジャム製造の基礎理論に関する講義と、真空濃縮釜を利用したジャム製造、長期保存のための二次殺菌工程の実習を行います。併せて、製造方法や素材の使用割合を調整した試作品の品質評価を行い、新たな商品開発につなげることを目的に、研修会を開催します。

・日時

令和6年2月7日(水) 13:30～16:00（受付 13:00～）

・場所

大分県産業科学技術センター1階 化学食品棟 E106 おおいた食品オープンラボ  
（大分市高江西 1-4361-10）

・内容

講義：高品質なジャム製造技術のポイント

実習：真空濃縮釜を利用したジャム製造、殺菌ボックスによる二次殺菌、瓶詰  
試作品の評価等

講師：フーズテクニカルサービス 代表 弘蔵守夫氏

・主催

大分県産業科学技術センター

・共催

おおいた食品産業企業会

・参加費

無料

・申し込み方法

参加ご希望の方は下記 URL からお申し込みください。 〆切：令和6年1月31日(水)

<https://ttzk.graffer.jp/pref-oita/smart-apply/apply-procedure-alias/240207>

・定員

10名 ※申込者多数の場合、参加人数の調整をお願いする場合がございます。

※定員になり次第締め切りとさせていただきますのでご了承ください。

・問い合わせ先

大分県産業科学技術センター 食品産業担当 後藤・坂本

TEL：097-596-7100 FAX：097-596-7110

※当日はセミナーの様子を写真撮影して広報などに使用することがあります。