

別紙 1

令和7年度 第3回食品加工技術高度化研修会のご案内

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。

今回のテーマは、食品の乾燥技術についてです。乾燥食品には保存性や栄養価が高まるなど、様々なメリットがありますが、乾燥方法によっては食品中の成分が酸化・変質したり、香気成分が揮発するなどの問題が生じることがあります。

そこで、乾燥食品を製造するにあたって、食品の種類や状態、目的に合った乾燥方法を選択するために必要な乾燥技術の基礎について解説し、新たな商品開発につなげることを目的として、研修会を開催します。

- 1 内容 講義(食品乾燥技術について)
実習(乾燥製品(県内産カンショを用いた干し芋など)の評価)
講師:フーズテクニカルサービス 代表 弘蔵 守夫 氏
- 2 開催日時 令和8年2月9日(月) 13:30~16:00 (受付 13:00~)
- 3 参加費 無料
- 4 開催場所 大分県産業科学技術センター 2階第1研修室
(大分市高江西 1-4361-10 Tel: 097-596-7100)
- 5 主 催 大分県産業科学技術センター
- 6 共 催 おおいた食品産業企業会
- 7 参集範囲 県内食品関連企業、農産加工製造者、関係機関等(定員:20名)
※開催要旨の関係上事業者様からの申し込みが優先となります。
- 8 申込方法 ①下記 URL または右記 QRコード、FAX からお申込みください。
②各申込方法共に、申し込み受け付けは令和8年1月13日13:00より開始します。
<https://ttzk.graffer.jp/pref-oita/smart-apply/apply-procedure-alias/koudoka-20260209>
FAX 申込先: 097-596-7110(本案内の参加申込書をご利用ください)
※お申込みいただいた内容は、当センターが実施するセミナーの運営管理に利用します。
※セミナーの様子を撮影して、広報等に使用することがあります。
- 9 申込受付 令和8年1月13日13:00 ~ 2月6日10:00
※お申し込みが定員を超過した場合、人員を調整させていただくことがあります。あらかじめご了承ください。
- 10 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(祥)



大分県産業科学技術センターへのアクセス

【JRのご利用(JR 大分駅からのアクセス)】

- ① JR 豊肥本線 大分駅～大分大学前駅 下車
〔所要時間 13分〕
- ② 大分大学前駅～センター
徒步:所要時間 25分 およそ 1.6km
バス:大学宿舎前乗車～産業科学技術センター下車
〔所要時間 5分〕
※行先系統番号
(F40 番台・G40 番台・H40 番台:大南団地行き)



令和7年度 第3回食品加工技術高度化研修会参加申込書

(受付期間: 1/13 13:00～2/6 10:00)

申込先: FAX: 097-596-7110 産業科学技術センター食品産業担当 後藤(祥)

| 事業所名: | Tel: | |
|----------|------|----|
| 住所: | Fax: | |
| メールアドレス: | | |
| 参加者氏名 | 部署名 | 役職 |
| | | |
| | | |
| | | |

※※定員が限られていますのでお申込みいただいた場合に添えない場合がございます。

※※連絡のためにメールアドレス・電話番号を記入してください。

※※お申込みいただいた内容は、当センターが実施するセミナーの運営管理に利用します。

※※セミナーの様子を撮影して、広報等に使用することがあります。