

別紙

平成26年度農産物加工研究所研修開催計画

1 農産加工研修会(消費者の関心の高い事項や食品加工技術に関する知識を得るための講義)

対象者：食品企業、農産加工グループ等の加工実務者・指導者（定員：毎回50人）

開催場所	研修内容	講師	開催期日
青森県産業技術センター 農産物加工研究所	加工場の衛生管理と 自主衛生検査について	日本細菌検査株式会社	6月25日
	食品の品質保持技術 ～脱酸素剤の活用方法～	外部講師	10月中旬
青森県中南地域県民局 地域農林水産部 「食品加工研修室」	加工場の衛生管理と 自主衛生検査について	日本細菌検査株式会社	6月26日
	食品の品質保持技術 ～脱酸素剤の活用方法～	外部講師	10月中旬

2 商品化技術研修(新技術習得のための実習・講義)

対象者：食品企業、農産加工グループ等の加工実務者（定員：毎回30人）

開催場所	研修内容	講師	開催期日
青森県産業技術センター 農産物加工研究所	米粉加工	研究所職員	7月31日
	乾燥野菜・果実加工	研究所職員	11月中旬
青森県中南地域県民局 地域農林水産部 「食品加工研修室」	米粉加工	研究所職員	8月1日
	乾燥野菜・果実加工	研究所職員	11月中旬

注1) 企業・各グループ等からの申し込みは原則3名までとなります。

注2) 研修の期日・内容は変更される場合がありますので、事前(各研修会のおよそ1か月前)のお知らせをご確認ください。