

# 青森産技 プレスリリース

AITC Press release 2018.7.2



あおもりの未来、技術でサポート

地方独立行政法人 青森県産業技術センター  
農産物加工研究所

#### ★組織名称の表記についてのお願い

地方独立行政法人青森県産業技術センターは県庁の組織ではありません。  
地方独立行政法人青森県産業技術センターの名称を省略して表記する場合には、地方独立行政法人であることが明確に分かるよう、『(地独)青森県産業技術センター』又は、当センターの略称『青森産技』をお使いくださるようお願い申し上げます。  
また各研究所の表記につきましても、「県〇〇研究所」ではなく、「(地独)青森県産業技術センター〇〇研究所」、又は「青森産技〇〇研究所」と表記してくださるようお願いいたします。

## 商品化技術研修を開催します ～食品の簡易分析法について～



### ●研修の趣旨

農産物加工研究所では、農産物の加工・流通技術の習得や加工振興を図るため、(1)農産加工研修会、(2)商品化技術研修、(3)現地施設研修を開催しています。

### ●商品化技術研修とは...

研究所等の施設を活用し、売れる加工品開発のための新技術(食品加工研究成果等)を習得することを目的とします。

対象:食品企業・農産加工グループ等の加工実務者・指導者・管理者

### ●「食品の簡易分析法について」

日 時: 平成30年7月10日(火) 13:00~15:00

場 所: 地方独立行政法人青森県産業技術センター  
農産物加工研究所  
(六戸町大字犬落瀬字柳沢91)

講 師: 農産物加工研究所  
主任研究員 鹿糠 奈々子

参集(対象) 範囲: 食品企業、農産加工グループ、農業団体、市町村、  
県関係機関等

担 当: 農産物加工研究所 加工技術部  
鹿糠(かぬか)、清代(きよし)、山田(やまだ)  
電話番号: 0176-53-1315

# 「食品の簡易分析法について」

## ●食品の簡易分析法について（講義）

農産加工品を製造する際、加工中または加工後（保存中）に、加工条件の決定や品質確認等を行うため、pHメーターや糖度計等の簡易な分析器具を使用します。分析することで客観的に食品の品質等を判断できますが、器具の使用方法を誤ると正確な情報が得られません。

今回の研修では、機器の使い方やデータの活用方法等をお話します。

## ●簡易分析の実習について



今回の研修では、加工現場に広く普及している糖度計、pHメーター、水分活性計を使って、測定方法やサンプルの前処理方法などをグループに分かれて実習します。

## 取材依頼先の詳細

- 所在地 : 上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢9 1
- 連絡先 : 農産物加工研究所 (0176-53-1315)
- 担当者 : 加工技術部 鹿糠(かぬか)、清代(きよしろ)、山田(やまだ)

