

令和 7 年度農産物加工研究所研修開催計画

1 農産加工研修（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・管理者

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 (六戸町)	HACCPに沿った 加工場の衛生管理	外来講師	6 月 1 0 日
	食品添加物の種類と用途	外来講師	9 月 1 8 日

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

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 (六戸町)	冷凍加工の基礎知識	研究所職員	7 月 8 日
	シャインマスカットを使った ドライフルーツの製造方法	研究所職員	1 1 月 1 8 日

注 1) 企業・各グループ等からの申し込みは原則 2 名までとなります。ただし、申込数によって、上限を変更することがあります。

注 2) 予定している研修の期日・内容を「変更または中止」する場合は、当研究所ホームページでお知らせいたします。