

令和8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)	食品事故防止のための 衛生管理	外来講師	6月下旬
	着色料の使い方(仮)	外来講師 (未定)	10月下旬

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

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)	食品の殺菌条件と保存温度	研究所職員	7月上旬
	ドライフルーツの製造方法	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。以下のURLまたは二次元コードからご確認ください。

URL：https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_kakou/

二次元コード：

