



「おうとうジャムの製造方法」を テーマに研修会を開催します！

青森県のおうとうは、栽培面積が全国4位の主要果樹です。おうとうは主に生食で流通し、その流通期間は短いため加工により流通期間の延長が求められています。また、果肉色が薄い、または着色不良の果実を使用した加工品は色調が悪いことから見た目の改善が求められています。

今回は、着色不良果と濃赤色品種と混合し、着色料を使用しない「おうとうジャムの製造方法」をテーマに、講義・実習を行います。



「おうとうジャムの製造方法について」

日 時： 令和4年6月17日（金）13：30～15：30

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： 農産物加工研究所職員

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

（担当：鹿糠、佐々木、加川、葛西）

電話番号：0176-53-1315

