

農産物加工研究所

「味噌濾し機を活用した効率的なかぼちゃペーストの製造方法」 をテーマに研修会を開催します

かぼちゃペーストはかぼちゃを蒸煮し、ペーストに加工したもので、手軽に利用可能な一次加工品として有用ですが、フードプロセッサーでペースト化する方法では大量処理に時間がかかります。



今回の研修では、味噌濾し機を活用し、短時間できめの細かい「かぼちゃペーストの製造方法」について、講義・実習を行います。

日時： 令和5年7月31日（月曜日）13時30分～15時30分

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
（上北郡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：

食品製造事業者、農産加工グループ、農業団体、
市町村、県関係機関等 30名程度

取材先詳細

- 所在地 : 上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91
- 連絡先 : 農産物加工研究所 (0176-53-1315)
- 担当者 : 加工技術部 相坂、高田、加川、葛西



地方独立行政法人 青森県産業技術センター

★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いたします。

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。