

農産物加工研究所

自社製品の品質管理をテーマに商品化技術研修を開催します

食品加工における品質管理は、製品の品質を検査・検証し、消費者に安心できる食品を提供することを保証する重要な工程です。

品質管理が十分に行われていないと、食中毒などの重大な問題に発展するリスクがあります。



そこで今回の研修会では、自社で製品の品質管理を行う事ができるように、殺菌条件や賞味期限・消費期限の決定に必要な簡易的な分析方法について学びます。

研修テーマ：「自社製品の品質管理」

日時： 令和6年7月31日（水曜日）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

担当： 農産物加工研究所 加工技術部
（担当：相坂、高田、葛西、横山）

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、葛西、横山



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」と表記して下さるようお願いいたします。