

農産物加工研究所

冷凍加工の基礎知識をテーマに商品化技術研修を開催します

新鮮な食材をあらかじめ冷凍し、鮮度や成分を保ったまま保存できる冷凍食品は、現在、調理現場や食卓には欠かせない存在となっています。

この冷凍食品は、冷凍する食品の種類によって区分されており、それぞれ規格基準、保存方法、包装方法などが定められています。



そこで今回の研修会では、冷凍食品に関する知識を習得した上で、具体的な加工方法について、実習を通じて学びます。

研修テーマ：「冷凍加工の基礎知識について」

日 時： 令和7年7月8日（火曜日）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

参考(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：清野、高田、葛西)

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 清野、高田、葛西

