

農産物加工研究所

食品添加物の種類と用途をテーマに農産加工研修を開催します

食品添加物は、食品を製造する過程や、食品の加工・保存の目的に使用され、私たちにとって非常に身近な存在となっています。食品添加物が利用されるようになってからは、様々な加工食品の製造が可能となり、簡単に安全な食品を手に入れることができるようになりました。



しかしその役割や効果はあまり知られておらず、安全と有効性が認められている一方で、「食品添加物は体に悪いもの」という誤った認識を持つ方も少なくありません。そこで食品添加物の種類や用途などの正しい知識を身につけ、目的に合った食品添加物の利用ができるように研修を行います。

研修テーマ：「食品添加物の種類と用途」

日 時： 令和7年9月18日（木曜日）13時00分～15時00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 2F会議室 ※本会場

（上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢91）

農林総合研究所 1F会議室 ※サテライト会場

（黒石市田中82-9）

下北ブランド研究所 2F会議室 ※サテライト会場

（むつ市大畠町上野154）

講 師： 奥野製薬工業株式会社 食品営業部 東北食品営業課
副参事 高山 文徳 氏

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

