

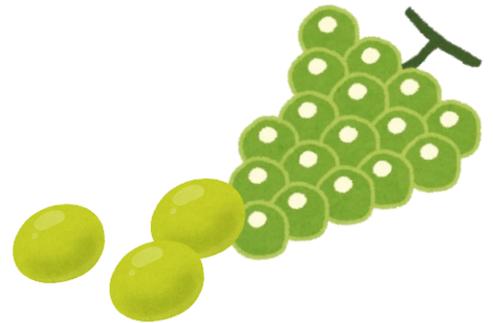
農産物加工研究所

シャインマスカットを使ったドライフルーツの製造方法をテーマに 商品化技術研修を開催します

近年、青森県内ではシャインマスカットの栽培が増加傾向にあり、加工食品開発に関する相談も多く寄せられています。

また、ドライフルーツは乾燥させることでできるシンプルな加工品であり、長期保存も可能です。

そこで今回の研修会では、製造過程でシャインマスカットの緑色が茶色に変色しないドライフルーツの製造方法を学びます。



研修テーマ：「シャインマスカットを使った
ドライフルーツの製造方法」

日時： 令和7年11月18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：清野、高田、葛西）

