

農産物加工研究所

食品の殺菌条件と保存温度をテーマに商品化技術研修を開催します

食品を安全に製造・販売するためには、pHや水分活性など、食品の特性に応じて加熱殺菌の温度・時間を設定し、製造後の保存温度を適切に管理することが重要です。これらの殺菌条件や保存温度が不適切な場合、品質低下や食品事故につながるおそれがあります。



今回の研修では、ウメソースの試作実習を通じて、食品の特徴を踏まえた殺菌条件の考え方や適切な保存温度について学びます。あわせて、製造時に確認すべき安全性と品質管理のポイントを整理し、日常業務に活かせる実践的な知識を習得します。

研修テーマ：「食品の殺菌条件と保存温度」

日時：令和8（2026）年7月23日（木曜日）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：食品企業、農産加工グループ、農業団体、
市町村、県関係機関等 20名程度

参加申込先：右の二次元コード・URLまたは
2ページ目の連絡先



<https://forms.gle/A4QfmCQeTfbdzGJX7>

申込締切：7月16日（木曜日）

※申込受付は先着順とし、定員になり次第締め切ります。

詳細

- 所在地：上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢 9 1
- 連絡先：農産物加工研究所（TEL:0176-53-1315、FAX:0176-53-3245）
- 担当者：加工技術部 清野



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。