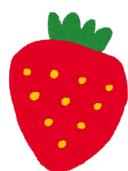


農産物加工研究所

食品と乾燥をテーマに商品化技術研修を開催します

乾燥食品は、水分を取り除くことで長く保存できるようにした、最も基本的な加工品の一つです。中でもドライフルーツは、食品加工を始めたい事業者にも取り組みやすい加工食品です。しかし、水分をどこまで減らすかで食感も日持ちも変わり、単純な作業に見えて注意すべき点があります。



今回の研修会では、乾燥食品の品質と衛生のポイントをお伝えします。あわせて、当センター下北ブランド研究所の研究成果「冷凍工程を活用したイチゴセミドライフルーツの簡易製造方法」を体験していただきます。凍らせたイチゴを使い、煮詰める工程を省けます。

研修テーマ：「食品と乾燥」

日時：令和8（2026）年10月23日（金曜日）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/HDBTeBE6xNu9Zz8SA>

申込締切：10月16日（金曜日）

※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91
- 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、加川、山田、葛西

