

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とって取り組みやすい加工食品ですが、水分をどこまで減らすかで食感や日持ちも変わり、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解説します。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」により、凍らせたイチゴを使い、煮詰める工程を省略することができる実習を行います。

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）範囲等：食品製造業者、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 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。