

農産物加工研究所

「着色料の使い方」をテーマに農産加工研修を開催します

ゼリー、ジュース、アイスクリームなどの加工食品では、色合いが製品の第一印象やおいしさの伝わり方に大きく関わります。一方で、着色料を選んで使用する際は、その種類や特性を理解することが重要です。食品の色合いや製造工程、pH、保存中の温度や光などの条件も考慮する必要があります。

そこで、今回の研修では、着色料の基本的な役割と種類、加工食品に合わせた選び方・使い方、表示の考え方を解説します。色むらや変色などの起こりやすい事例と対応のポイントも紹介し、日々の製品づくりに役立つ情報をお伝えします。



研修テーマ：「着色料の使い方」

日 時：令和8（2026）年11月11日（水曜日）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 2階研修室 ※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 1階研修室 ※サテライト会場

（黒石市田中82-9）

下北ブランド研究所 2階会議室 ※サテライト会場

（むつ市大畑町上野154）

講 師：神戸化成株式会社

東京営業部 ^{たかはし}高橋 ^{なおこ}尚子 氏 ※現地参加

開発部 ^{きむら}木村 ^{りょうた}遼太 氏 ※オンライン参加

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

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/WMjK4WFHUsFpBnUq5>

申込締切：11月4日（水曜日）

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

