

令和3年度 第3回食品加工技術高度化研修会のご案内

大分県産業科学技術センターでは、地場食品産業の技術の高度化を図るため、県内中小企業等を対象に各分野の専門家を講師として迎え、食品産業に関連する時機に応じたテーマを選定してわかりやすく解説する研修を行っています。

さて、食品の乾燥は古くから行われてきた保存方法の1つです。乾燥食品には、保存性や栄養価が高まるなど、たくさんのメリットがあります。

しかしながら、乾燥方法によっては、食品中の成分が酸化・変質したり、香気成分が揮散するなどの問題が生じることもあります。

今回、乾燥食品を製造するにあたって、食品の種類や状態、目的にあった乾燥方法を選択するために必要な乾燥技術の基礎について解説し、新たな商品開発につなげることを目的に、研修会を開催します。

1 講演内容

演題：「食品乾燥技術～基礎から応用」

講師：おおいた食品産業企業会 企画委員

フーズテクニカルサービス 代表 弘蔵 守夫 氏

2 開催日時 令和4年1月27日(木) 13:30～16:30(受付13:00～)

※ご希望の方には閉会后、おおいた食品ラボの見学会を実施します。

3 参加費 無料

4 開催場所 大分県産業科学技術センター 1階多目的ホール
(大分市高江西1-4361-10 Tel: 097-596-7101)

※Zoomでの受講可

5 主 催 大分県産業科学技術センター
(問い合わせ先 食品産業担当 徳田・高藤)

6 共 催 おおいた食品産業企業会

7 参集範囲 県内食品企業、農産加工製造者、関係機関等 (会場:定員40名)

参加ご希望の方は、下記URLもしくはQRコードから申請するか、別紙参加申込書にご記入の上、FAXで返送してください。

<https://www.egov-oita.pref.oita.jp/SksJuminWeb/EntryForm?id=A603UugT>

(申込期限:令和4年1月20日(木) 必着)



注意事項

- ・新型コロナウイルス感染防止のため、マスク着用、会場入り口での手指の消毒、体温測定にご協力をお願いします。また、当日、風邪症状のある方は参加を控えていただきますようよろしくお願いします。
- ・Zoomによる受講をお申し込みいただいた方には、開催時期が近づきましたら、セミナー資料やURL等をお知らせします。
- ・会場受講は人数制限をする場合があります。ご理解のほどよろしくおねがいします。

大分県産業科学技術センターへのアクセス

【JRのご利用（JR大分駅からのアクセス）】

- ・JR豊肥本線 大分駅～大分大学前駅 下車

〔所要時間 13分〕

- ・大分大学前駅～センター

徒歩：所要時間 22分 およそ 1.6km

バス：大学宿舎前乗車～産業科学技術センター下車

〔所要時間 5分〕

※行先系統番号

(F40 番台・G40 番台・H40 番台：大南団地行き)



令和3年度 第3回食品加工技術高度化研修会参加申込書

申込先： FAX： 097-596-7110 産業科学技術センター食品産業担当 高藤行き

受講希望	1. 会場で対面受講	2. Zoomによる受講
事業所名：	Tel：	
住所：	Fax：	
メールアドレス：		
参加者氏名	部署名	役職

※Zoomによる受講を希望する方は必ずメールアドレス・電話番号を記入してください。
対面受講をご希望の方も、急な予定変更等のご連絡のためにメールアドレス・電話番号を記入してください。