

加工食品の安全と質を守る技術を学ぶ ～食品製造・加工業者向けセミナーを開催～

京都府織物・機械金属振興センターでは、(公財)丹後地域地場産業振興センターと共催で令和6年1月29日(月)にアミティ丹後にて食品品質向上セミナー「食品を安全に加工する技術的基礎」を開催します。事前の周知と当日の取材についてよろしくお願ひします。

1 日 時

令和6年1月29日(月) 14:00～16:00

2 場 所

アミティ丹後 (京丹後市網野町網野 367)

3 内 容

丹後管内の食品製造・加工業等の皆様を対象として、食品を安全に加工するうえで重要な「殺菌」、「保存」などの操作とその基礎事項について食品工学の観点からの概説と、加熱殺菌による味や色の変化とその対応方法について学ぶセミナーを開催します。

4 講 師

京都先端科学大学 安達修二特任教授

5 参加方法

アミティ丹後のホームページ (<https://amitytango.jp/>食品品質向上セミナー開催のご案内「食品を安全に」) から申込又はアミティ丹後に電話(0772-72-5261)若しくはFAX(0772-72-5262)で申込(参加料無料)
申込締切は令和6年1月15日(月)

6 主 催

京都府織物・機械金属振興センター、(公財)丹後地域地場産業振興センター

<参考：食品品質向上セミナー概要>

食品品質の向上には、食品製造・加工に関わる法令遵守や、技術面の向上、販路を見据えた商品開発など、様々な面から多角的に取り組む必要があることから、丹後管内の食品製造・加工業者等の支援のため、令和元年度から開催しています。

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府織物・機械金属振興センター企画連携課

担当：川戸主任研究員、鈴木副主査 TEL 0772-62-7400
(セミナー当日は TEL 0772-72-5261 ((公財)丹後地域地場産業振興センター))

