

令和8年度 農産加工開発研究協議会研修会

食品ロスの削減及び食品の安全性の確保の観点から、食品の特性等に応じた消費期限・賞味期限を設定するための考え方を学びます。

<開催内容>

○講義

「科学的・合理的な賞味期限設定の 考え方について」

講師 一般財団法人食品分析センター

名古屋支所微生物試験課課長 宮川 知敬 氏



○研究成果報告

- ①米粉麺の製造技術の開発
 - ②県産ブドウ果汁酒石対策技術の開発
- 山形県農業総合研究センター
食品加工開発部研究員



<開催日時>

令和8年10月9日(金)13:30~16:00

<開催場所>

本会場

山形県農業総合研究センター大会議室
(山形市みのりが丘6060-27)

サテライト会場

山形県庄内総合支庁農業技術普及課研修室
(鶴岡市藤島字山ノ前51)



参加
無料

<申込先> ※裏面の申込用紙又は申込フォームをご利用ください↓

山形県農業総合研究センター食品加工開発部

[TEL:023-647-3556](tel:023-647-3556)/[FAX:023-647-3525](tel:023-647-3525)

令和8年10月2日(金)まで申し込みをお願いします



＜申込先＞

山形県農業総合研究センター食品加工開発部

FAX:023-647-3525 又は申込フォームから →



令和8年度

農産加工開発研究協議会研修会 参加申込

(開催日: 令和8年10月9日(金))

所属	氏名	市町村名	電話番号	メールアドレス	出席会場に○	
					本会場	サテライト会場

消費期限・賞味期限に関する
質問がありましたらお書きください

申込期限: 令和8年10月2日(金)