

令和6年度 食品加工支援ラボ研修会

農業者や食品製造業者等による県産農産物を活用した新たな加工品開発の促進及び6次産業化を担う人材を育成することを目的に、食品加工技術、衛生管理、食品加工機器操作等についての研修会を開催します。
本年度は、製品づくりに活かせるような原料の「一次加工技術」について学びます。

1 令和6年5月28日(火) 13:30~16:00
～果実のセミドライ加工の基礎～
【講義】セミドライ果実の製造工程
【実習】・乾燥前処理「果実のシラップ漬け」
さくらんぼや大粒ぶどうの冷凍等使用
・セミドライ果実のチョコレートコーティング



受付開始 5/1

2 令和6年7月30日(火) 13:30~16:00
～トマトジュース加工の基礎～
【講義・実習】
・トマトジュースの基本的な製造工程、加工機器を使用した製造
原料をピューレにし、加熱、瓶詰、殺菌まで
・トマトジュースの品質調査



受付開始 5/30

3 令和6年9月10日(火) 13:30~16:00
～農産物の各種粉碎方法～
【講義】果実や野菜のペースト加工や粉末加工
【実習】・えだまめのペースト加工
各種粉碎機を使用してペーストを製造、比較
・ペーストや粉末を使用した製品づくりのポイント



受付開始 7/10

4 令和6年10月29日(火) 13:30~16:00
～農産物の前処理方法～
【講義・実習】
・加工原料の前処理方法(洗浄、殺菌、カット等)
・カット果実、漬物、乾燥野菜等用途に合わせた処理方法
裁断機を使用したカット方法、洗いさといもの製造

受付開始 8/29

5 令和6年11月12日(火) 13:30~16:00
～一次加工品を使用した製品づくり～
【講義・実習】
果実や野菜のペーストや粉末を使用した加工品
焼き菓子、パン等



受付開始 9/12

講師：食品加工開発部職員

参加費：無料

定員：各12名

- 会場 山形県農業総合研究センター
食品加工支援ラボ(山形市みのりが丘6060-27)
- 対象 県産農産物を活用した商品開発を希望する県内の農業者、食品製造事業者、食品関係事業者・団体、関係機関等
- 持ち物 食品加工場専用作業衣(または白衣等)
筆記用具、飲み物等(靴下着用必須)
- 申込み 参加申込書に必要事項を記入し、上記の各受付開始日から開催日の7日前まで、FAX・メール等で申込みください。
- その他・発熱などの症状がある場合は参加を御遠慮ください。
・申込多数の場合は、参加人数・日程を調整させていただきます。
・都合により開催内容に変更が生じる場合がありますので御了承ください。

【問い合わせ先】

山形県農業総合研究センター食品加工開発部 (山形市みのりが丘6060-27)

TEL:023-647-3517 (食品加工技術相談窓口)

FAX:023-647-3525

E-mail syokusoudan@pref.yamagata.jp