

# 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/FAX: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)