

石川県次世代産業育成講座・新技術セミナー
レトルト食品技術の基礎から応用まで
～変化する社会に対応するために～

開催のご案内

主催：公益財団法人 石川県産業創出支援機構
協力：石川県工業試験場

レトルト食品、缶詰、びん詰などの容器詰加熱殺菌食品は、昨年からの新型コロナウイルスの影響により、非常・備蓄だけでなく、家庭における食事の機会が増え、日常生活での利用頻度が高まっています。

本講座では、レトルト食品の製造技術を基礎から応用まで学ぶとともに、消費者や社会の中で求められる容器詰加熱殺菌食品について解説いたします。また、公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会設置のレトルト関連装置を用いた簡単な実演も行います。

多数ご参加くださいますようお願い申し上げます。

[日 時] 令和3年 3月23日(火) 13:30～15:30

[場 所] ZoomによるWeb配信【お申込みされたe-mailにURLを送信します】

[講 師] 公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

研究所所長 武田 淳 氏

[受講料] 無料

[定 員] 20名

[担 当] 石川県工業試験場 食品加工技術研究室 専門研究員 武 春美

[申込先] 〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地（石川県工業試験場 企画指導部内）

公益財団法人 石川県産業創出支援機構 産業振興部 次世代講座担当

e-mail: seminar@iriii.jp

TEL: (076) 267-8081

FAX: (076) 267-8090

[締切り] 令和3年 3月16日(火) (定員になり次第締切ります)

————— 受講者は下記内容を記入してFAXでお申込みください —————

石川県次世代産業育成講座：

「レトルト食品技術の基礎から応用まで
～変化する社会に対応するために～」

日 時：令和3年 3月23日(火) 13:30～15:30

場 所：ZoomによるWeb配信【お申込みされたe-mailにURLを送信します】

会 社 名

住 所(〒)

電話

FAX

所 属	氏 名	e-mail