

ゼロから学ぶレトルト食品づくり

～製造プロセス・殺菌技術・実演で身につける実践ノウハウ～

【概 要】

近年、レトルト食品は利便性と保存性の高さから市場が拡大しており、地域の特色ある食材を活かした商品づくりや土産品・業務用製品としての展開など、地方の食品企業においても大きな可能性を持っています。一方で、製造プロセスや殺菌条件の設定、品質・安全性の確保など専門的な知識が求められ、導入には課題があります。

本セミナーでは、レトルト食品の製造プロセスや賞味期限の設定方法など、基礎的な知識を分かりやすく解説します。また、レトルト殺菌器の活用事例を紹介するとともに、実器を用いた製造実演を行います。製造実演では、低温殺菌した食品と高温殺菌した食品の食味の違いを体感する試食も予定しております。

レトルト食品の開発に取り組みたい方や、チルド・冷凍食品の保存性向上を目指す方は、是非ご参加ください。

日 時 令和8年10月28日（水） 13：15～15：45

場 所 石川県工業試験場 次世代創造支援センター 食品加工室

講 師 アルプ株式会社

営業課 セールスエンジニア 鈴木 大介 氏

定 員 10名程度

受講料 1,000円（当日ご持参ください。）

お申込み 下記の URL からお申込みください。

<https://www.isico.or.jp/event/dgnet/d31196980.html>

締 切 令和8年10月21日（水）

担 当 石川県工業試験場 化学食品部 研究主幹 武 春美

お問合せ 公益財団法人 石川県産業創出支援機構

成長プロジェクト推進部 次世代講座担当

〒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）

E-mail： j-seminar@isico.or.jp TEL：(076)267-8081

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

