

高知県工業技術センターだより

▶「オーダーメイド研修」のご案内（食品開発課）

食品開発課では、加工食品の試作や品質検査ができる機器を各種取りそろえ、県内の食品関連事業者の皆さまの新品開発を支援しています。

またこれらの機器を有効活用してもらうため、「地域食材活用のための加工食品試作研修」として、地域の食材を使った新たな加工品づくりに取り組む方や、加工機器導入を検討している方を対象としたオーダーメイド研修を行っています。



真空包装機のデモンストレーション

研修では、レトルト殺菌装置を始めとする各種加工機器を用いた農産・水産・畜産加工品の試作を実習形式で行います。またその過程で、それぞれの食品の特性に合わせた加工技術や賞味期限設定の方法、包材選択のコツなど、食品加工の実践に必要な知識についても学ぶことを目標としています。

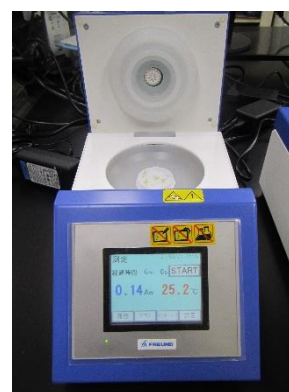
研修テーマは農産・水産びん缶詰やカレーなどのレトルトパウチ食品の試作、ドライフルーツやドライベジタブルといった乾燥食品の試作など、ご希望に合わせて設定することができます。加工機器を使った製品試作だけでなく、賞味期限の設定方法や微生物検査などの研修も可能です。なお試作機器は研修以外でもご利用いただけます。見学も可能ですので、まずはお気軽に食品開発課（088-846-1652）までご相談ください。



缶詰巻締め機



小型調理殺菌（レトルト）装置



水分活性測定装置

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15

 **高知県工業技術センター**
Kochi Prefectural Industrial Technology Center 