

平成 27 年度 大田地方 農産加工スタート&レベルアップ講座に 講師として参加しました

平成 28 年 2 月 17 日（水）に島根県西部農林振興センター、大田市農林業振興協議会の主催で「農産加工スタート&レベルアップ講座～加工品の品質管理と保存性～」が開催され、公社からは食品検査センターの原・加藤が講師として参加しました。この講座は、大田地方の産直市の活性化や販売促進及び、新たに農産加工に取り組む農家の育成や発展志向農家のレベルアップを図り、新商品開発を促進し農家の経営力向上に寄与することを目的に開催されました。

第 6 回目となる今回は約 20 名の参加があり、「加工品の品質管理と保存性」と題して、食品の保存性と賞味・消費期限設定の基礎知識についての講演と、自分のつくった加工品の pH、塩分濃度、糖度の測定を実習形式で行いました。



「食品の保存性と賞味・消費期限設定の基礎知識」と題して、講義を行いました。

実習『自分のつくった加工品を測定してみよう』にて、持ち寄った加工品（漬物・ジャム）の塩分濃度や糖度、pH を測定し、保存性との関係についてお話をしました。



食品の衛生管理等でお困りのことがございましたら、お気軽にお問い合わせください。

TEL : 0852-24-0207 担当 : 原・加藤