

令和5年11月27日

各 位

京都府織物・機械金属振興センター  
(公財) 丹後地域地場産業振興センター

## 食品品質向上セミナー開催のご案内 「食品を安全に加工する技術的基礎」

この度、丹後管内の食品製造・加工業等の皆様を対象として、下記セミナーを企画しましたので、奮って御参加ください。

記

### 【セミナー名】食品を安全に加工する技術的基礎

加工食品の安全性を担保するには、HACCPの遵守もありますが、最も肝要なのは、安全に加工する技術的基礎知識を持ち、それを実践することです。

食品を安全に加工するうえで重要な「殺菌」、「保存」などの操作とその基礎事項について、食品工学の観点から概説します。

併せて、加熱殺菌による味や色の変化とその対応方法についてもお話しします。

- 1 日 時 令和6年1月29日(月) 14時～16時
- 2 場 所 アミティ丹後(京丹後市網野町網野367)
- 3 定 員 30名(先着順)
- 4 講 師 京都先端科学大学 安達修二特任教授
- 5 受講料 無料

### ＜申込方法＞

令和6年1月15日(月)までに下記1又は2の方法によりお申込ください。

- 1 丹後地域地場産業振興センター(アミティ丹後)のホームページから申込(<https://amitytango.jp/食品品質向上セミナー開催のご案内「食品を安全に」>)
- 2 アミティ丹後に電話(0772-72-5261)又はFAX(0772-72-5262)で申込  
電話では、別添参加申込書の記入事項を口頭でお知らせください。  
FAXでは、別添参加申込書に必要事項を記入して送付してください。

### ＜セミナー内容に関するお問い合わせ先＞

京都府織物・機械金属振興センター企画連携課 副主査 鈴木  
TEL 0772-62-7400

アミティ丹後 行

FAX 0772-72-5262

## 食品品質向上セミナー

( 食品を安全に加工する技術的基礎 )

### 参加申込書

令和 年 月 日

令和6年1月29日（月）開催の上記セミナーの参加について、  
以下のとおり申し込みます。

貴社名（屋号）	
住 所	
電話番号	
メールアドレス	
参加者氏名	
備考 質問等があれば、ご記入ください。	