

# 令和7年度食品加工技術講座

## 「液体急速凍結を活用した鮮度保持と事例紹介」募集案内

三重県工業研究所では、県内で食品製造に従事されている方を対象に、食品の加工技術（液体急速凍結を活用した鮮度保持と事例紹介）に関する知識の習得を目的として、下記のとおり「食品加工技術講座（液体急速凍結を活用した鮮度保持と事例紹介）」を開催します。食品の加工技術に関し、初心者の方を対象とした内容となっています。皆様のご参加をお待ちしています。

### 記

#### 1 主催

三重県工業研究所、みえ食の“人財”育成プラットフォーム

#### 2 開催日時

令和7年10月2日（木） 午後1時30分から午後3時30分

#### 3 開催場所

三重県工業研究所 中会議室およびバイオ棟1階実験室  
〒514-0819 津市高茶屋5-5-45（駐車場有り）

#### 4 実習会スケジュール等

13:30 から 13:40 挨拶と内容説明

13:40 から 14:20 講義 液体急速凍結を活用した鮮度保持と事例紹介

（株式会社テクニカン 名古屋営業所 所長 石井 柁士様）

14:20 から 14:30 休憩

14:30 から 15:20 実習（試作・評価）、意見交換

15:20 から 15:30 まとめ

※スケジュールについては、作業の進行具合で若干変更する場合があります。

#### 5 受講対象者

県内の食品企業に勤務する方又は県内の個人事業者の方

※受講者数が定員に満たない場合は、県外の食品企業に勤務する方もご参加いただけます。

#### 6 募集人数

## 10名（先着順）

※定員を超えた場合は、1社につき1名に制限することがあります。また、受講希望者が2名に満たない場合は、本講座を中止とさせていただきます。

## 7 申込方法及び申込期限

受講申込書（様式1）に必要事項をご記入の上、三重県工業研究所へお申し込みください。

なお、申込期限は令和7年9月18日（木）【必着】です。ただし、定員になり次第、応募を締め切りとさせていただきます。

## 8 受講料及び受講決定にかかる連絡について

受講料は、無料です。

9月下旬頃、受講決定をお申込者あてに連絡しますので、ご確認ください。

## 9 申込先及びお問い合わせ先

三重県工業研究所 食と医薬品研究課 担当：佐合、田口

〒514-0819 津市高茶屋5-5-45

電話 059-234-8462 メール [kougi@pref.mie.lg.jp](mailto:kougi@pref.mie.lg.jp)

## 10 その他

作業着または白衣等を持参してください。