

食品の変色の原因とその防止方法

食品が変色する原因（環境、微生物、酵素など）を理解し、
それぞれの原因に対応した変色防止法について学びます。

日 時 **令和7(2025)年 9月25日（木）**
13：30～16：00

場 所 **栃木県産業技術センター 多目的ホール**
（宇都宮市ゆいの杜1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内）

【講 演】 13:30～15:30

講 師 **国立大学法人 東京海洋大学**
名誉教授 大島 敏明 氏

【見学会】 15:30～16:00（希望者のみ）
未利用食品等の素材化支援拠点等の見学

定 員 **50名**

参加費 **無料**

お申込み方法

▽お申し込みはこちら▽

とちぎ地域企業応援ネットワークポータルサイト（右図の二次元
コードまたは下記URL）・メールによりお申し込み下さい。

申込期間：**9月22日（月）まで**

【URL】 <https://tochigi-network.com/event/2862>

とちぎ地域企業応援ネットワーク

お問い合わせ先

【栃木県産業技術センター 食品技術部 担当：筒井】

TEL：028-670-3398

E-mail：sangise-shokuhin@pref.tochigi.lg.jp

主催：栃木県産業技術センター

共催：（一社）栃木県食品産業協会

