

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

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

▽お申し込みはこちら▽



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