

令和7年度 技術で支える加工研修

いつまでおいしい？を科学する！

賞味期限設定セミナー

参加
無料

セミナー内容

講義：賞味期限の設定方法について

実演：食品分析

(pH、水分活性、微生物試験など)

日時

令和7年10月10日(金)

13:30-15:30

開催場所

福島県ハイテクプラザ

会津若松技術支援センター

(会津若松市一箕町大字鶴賀字下柳原 88-1)

定員

事前予約制 先着20名

申し込み期間

令和7年9月19日(金)～10月3日(金)

下記のQRコードを読み取り、お申し込みください。

※定員に達し次第、受付を終了いたします。



問い合わせ

県産品加工支援センター

企画支援チーム 齋藤、中村

0242-39-2974



こんなお悩みはありませんか

- 賞味期限の設定方法がわからない
- 科学的な根拠をもって期限を決めたい
- 賞味期限を延長したい

