

小豆島記者クラブへも同時に
資料提供しています。

令和7年2月7日(金)
産業政策課 技術振興・販路開拓グループ
担当：二川・大島 (TEL 087-832-3351)
産業技術センター発酵食品研究所
担当：柴崎 (TEL 0879-82-0034)

《香川県産業技術センター発酵食品研究所》 オリーブオイル製造技術講習会を開催します

香川県産業技術センター発酵食品研究所では、県内オリーブオイル製造者の皆様を対象に、下記のとおり「オリーブオイル製造技術講習会」を開催します。今回は、オリーブオイルの品質保持をテーマとして取り上げます。

日 時 令和7年2月26日(水) 13時30分～16時00分
場 所 小豆島産業会館 (小豆郡小豆島町苗羽甲1356-4)
1階 大会議室
演 題 「食用油脂の劣化防止とオリーブオイルの品質保持について」
講 師 中谷技術士事務所 代表 中谷 明浩 氏
＜会場と講師をオンラインで接続して講演いただきます＞
対 象 香川県内のオリーブオイル製造業技術者等
定 員 40名
参加費 無料
講演内容

県産エキストラバージンオリーブオイルのブランドカの維持・強化に対しては、オイルの優れた風味や品質をどのように保ち消費者まで届けるか、が重要な課題となります。

本講演では、オリーブオイルをはじめとする食用油脂の品質と劣化に関する基礎知識を解説いただくとともに、エキストラバージンオリーブオイルの品質保持について役立つ知見や技術を紹介・提案していただきます。

なお、会場でのご参加が難しい方のために、オンラインでのご聴講も可能としております。

＜ 参加申込・問合せ先 ＞

香川県産業技術センター発酵食品研究所 (〒761-4421 小豆郡小豆島町苗羽甲1351-1)
TEL:0879-82-0034 FAX:0879-82-5998 担当：柴崎 (E-Mail: jt2522@pref.kagawa.lg.jp)