



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート

プレスリリース

AITC Press release 2020.9.25

農産加工研修開催

「加工食品の栄養成分表示の作成方法について」

農産物加工研究所

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

★組織名称の表記についてのお願い

地方独立行政法人青森県産業技術センターは県庁の組織ではありません。地方独立行政法人青森県産業技術センターの名称を省略して表記する場合は、地方独立行政法人であることが明確に分かるよう、「(地独)青森県産業技術センター」又は、当センターの略称「青森産技」をお使いくださるようお願い申し上げます。

また各研究所の表記につきましても、「県〇〇研究所」ではなく、「(地独)青森県産業技術センター〇〇研究所」、又は「青森産技〇〇研究所」と表記してくださるようお願いいたします。

農産加工研修を開催します 「加工食品の栄養成分表示の作成方法について」



●研修の趣旨

農産物加工研究所では、農産物の加工・流通技術の習得や加工振興を図るため、(1)農産加工研修、(2)商品化技術研修、(3)現地施設研修を開催しています。

●農産加工研修とは...

売れる加工品開発や加工品の改良等につなげるため、消費者の関心の高い事項や食品加工技術に関する知識の習得を目的としています。

対象：食品企業・農産加工グループ等の加工実務者・指導者・管理者

●農産加工研修

「加工食品の栄養成分表示の作成方法について」

日 時： 令和2年10月16日(金) 13:30~15:30

場 所： 地方独立行政法人青森県産業技術センター
農産物加工研究所
(六戸町大字犬落瀬字柳沢91)

講 師： 上北地域県民局地域健康福祉部保健総室
健康増進課 主査 ふなわたり 船渡 めぐみ氏

参集(対象) 範囲：食品企業、農産加工グループ、農業団体、
市町村、県関係機関等

担 当： 農産物加工研究所 加工技術部
清野、佐々木、小倉

電話番号：0176-53-1315

「加工食品の栄養成分表示の作成方法について」

栄養成分表示 [1個 (〇g) あたり]	
熱量	〇kcal
タンパク質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

2015年4月に食品表示法が施行されました。それに伴い、2020年4月から加工食品は、栄養成分表示を行うことが**義務化**されました。

(一部、対象外の事業者あり)

【表示値の求め方】

栄養成分表示をする方法は、次のとおり。

1. 検査機関で分析
2. 自社で分析
3. データベース等にある数値を用いて計算する。



今回の研修会では、「**データベース等にある数値を用いた方法**」により、栄養成分表示の書き方や算出方法等を演習を交えながら学んでいただきます。



取材依頼先の詳細

- 所在地 : 上北郡六戸町大字犬落瀬字柳沢 9 1
- 連絡先 : 農産物加工研究所 (0176-53-1315)
- 担当者 : 加工技術部 清野、佐々木、小倉

