

大隅加工技術研究センター利用者ネットワーク会員の皆様、こんにちは！！
メールマガジンをお届けします。

////////////////////////////////////

● 食品加工機器等操作セミナー（応用２）の開催について（案内）

下記のとおり開催します。参加を希望される方は、添付の申込用紙に必要事項を記載の上、メール（FAX可）でお申し込みください。

- 1 開催日時 平成27年7月28日（火）10:00～15:00
- 2 場 所 加工開発実験施設
- 3 内 容 レトルト殺菌技術の研修（～自家製カレーのレトルト加工～）

（１）参加者が持参したカレーをレトルト加工し、試食を行う。

（レトルト前とレトルト後の味、食感等の変化を確認する。）

（２）スケジュール

10:00～ レトルト包装詰め（冷却5℃以下）

10:30～ レトルト殺菌の基本について 講義30分

レトルト殺菌機器の紹介（機器メーカー） 30分

11:30～ レトルトの真空包装

12:00～ 昼食休憩

13:00～ レトルト殺菌機の操作説明と実施

14:30～ 試作品の試食

15:00 解散

（３）使用機器

真空包装機、高温高圧殺菌機（レトルト殺菌機）

4 募集人数

10名（1社から1名のみ）

5 参加者が準備するもの

カレー400g程度（レトルト2パック製造）。具材の大きさは10mm角以下。

衛生的な作業着（白衣、調理衣）。負担金無料。

6 募集期間：7月13日（月）まで（応募多数の場合は抽選により決定）

Wordファイルが開けない方は、下記項目を記入して返信してください。

企業・団体名：（ ）

ネットワーク会員番号（ ）未加入・不明の場合は省略可

業務種別（ ）（下記1～8の該当番号を記入）

1 農業生産法人 2 農業者 3 加工業（農産）

4 加工業（畜産） 5 加工業（水産） 6 農協等

7 行政機関 8 その他（ ）

住 所（ ）

申込者

所属・役職（ ） 氏名（ ）

電話番号（ ） FAX番号（ ）

Eメールアドレス（ ）

発行元

大隅加工技術研究センター

企画・支援 担当：光村、福永

T E L：0994-31-0317

F A X：0994-31-0319