

大隅加工技術研究センターネットワーク会員の皆様、こんにちは。  
メルマガをお届けします。

※ メルマガ57号（4月15日配信）で案内しました「真空フライセミナー（5月12日開催）」  
については、まだ定員に余裕があります。参加を希望される方は電話連絡（0994-31-0317）  
またはメルマガ57号の申込書をメールかファックス等で送信してください。

目次

●食品加工機器等操作（ファイバブル電解水）セミナーについて

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

1) 食品加工機器等操作（ファイバブル電解水）セミナーについて

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、メールまたはファックス等でお申し込みください（担当：光村）。

※ ファインバブルとはウィルスより小さい非常に微細な気泡であり、電解水とは塩水を  
電気分解して生成される水です。いずれも洗浄・除菌・消臭効果に優れた性質を持って  
おり、これらの性質を併せ持つ「ファインバブル電解水」はより高い効果を得ることが  
できます。

■開催日時：平成28年5月24日（火）13:30～15:30（受付：13:00～13:30）

■場所：大隅加工技術研究センター会議室及び加工ライン実験施設

■内容：ファインバブル酸性電解水による生鮮野菜等の洗浄殺菌について

（1）座学：ファインバブル酸性電解水について（13:30～14:00）

（2）実習：ファインバブル酸性電解水の利用方法（14:00～15:30）

（3）使用機器：ファインバブル酸性電解水生成装置、洗浄殺菌槽、野菜細断機

■募集人数：20名

■参加者が準備するもの：衛生的な作業着（白衣、調理衣）

■募集期間：5月16日（月）まで（応募者多数の場合は抽選により決定）

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

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

TEL：0994-31-0317

FAX：0994-31-0319