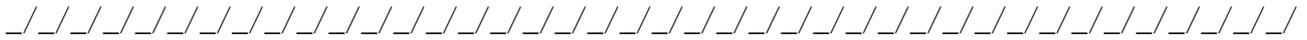


大隅加工技術研究センターネットワーク会員の皆様、こんにちは！！  
メールマガジンをお届けします。



●食品加工機器等（レトルト殺菌機）操作セミナーの開催について（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、メールまたはファックス等でお申し込みください。

■開催日時：平成28年11月22日（火）10:00～15:00

■場所：大隅加工技術研究センター加工開発実験施設

■内容：レトルト殺菌技術

（1）座学：レトルト殺菌の基礎知識について

（2）実演：レトルトカレーの製造

（3）スケジュール：

9:30～10:00 受付

10:00～ 持参カレーのレトルト包装詰め

10:30～ レトルト殺菌の基礎知識について（座学）

11:30～ レトルトパウチの真空包装

13:00～ レトルト殺菌の実習

14:30～ 試作品の試食

15:00 解散

■参加者が準備するもの：カレー400g程度（レトルト2パック分） 具材の大きさは10mm角以下、衛生的な作業着（白衣、調理衣等）

■参加費用：無料

■募集人数：20名程度

■申込期限：平成28年11月15日（火）

■講師：株式会社サムソン，センター職員

■協力：株式会社サムソン



発行元

大隅加工技術研究センター

企画・支援 担当：光村，岡田

TEL：0994-31-0317

FAX：0994-31-0319