

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！！
センター主催の食品加工機器等操作（アイスクリーム）セミナーの案内です。

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

●食品加工機器等操作（アイスクリーム）セミナーの開催について

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入の上、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29年7月27日(木)12:00～16:00（受付11:30～）

■場所：企画・支援施設，加工ライン実験施設

■内容：アイスクリーム（ジェラート）製造

（1）座学；アイスクリーム製造の基礎知識について

（2）実演；地元素材等を使用したジェラートの製造（5種類程度）

（3）スケジュール

12:00～；アイスクリーム製造の基礎知識について（座学）

12:30～；ジェラート製造の実演，試食

16:00；解散

（4）使用機器：パステライザー，バッチフリーザー，ソフトクリームフリーザーほか

■募集人数：20名

■ジェラート素材の提供

実演では受講者からの持ち込み素材も受け付けます。申込時に素材の種類をお知らせください。なお、採用された場合は、素材の事前送付先等を連絡します。

※ 準備の都合上、素材の提供を希望される方は、6/16までにお申し込みください。

■参加者が準備するもの：衛生的な作業着（白衣，調理衣等）

■募集期間：7月10日(月)まで（応募者多数の場合は抽選により決定）

■講師：株式会社エフ・エム・アイ ジェラティエーレ 矢内 理史 氏

■協力：ホシザキ南九株式会社，株式会社エフ・エム・アイ

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

発行元

大隅加工技術研究センター

企画・支援担当：光村，川添

TEL：0994-31-0317

FAX：0994-31-0319