

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。

=目次=

- 1) 衛生管理セミナーの開催
- 2) 第1回「薩摩プーアル茶（仮称）研究会」総会・研修会が開催されました。

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

1) 衛生管理セミナーの開催

食品加工事業者等の衛生管理に係る知識・手法の向上を図るため、以下のとおりセミナーを開催します。

講師に、日本食糧新聞社の「月刊食品工場長」編集長である木下猛統氏を招き、食品工場への数多くの訪問取材経験に基づく、実践事例を紹介していただきます。是非ご参加ください。

■日時：平成29年10月26日（木）13:30～15:30

■場所：大隅加工技術研究センター会議室

■内容：

(1) 食中毒の現状と衛生管理の基礎知識（30分（質疑含む））

・講師：大隅地域振興局保健福祉環境部衛生・環境課職員

(2) 消費者に安全な食品を提供できる食品工場とは（90分（質疑含む））

・講師：株式会社日本食糧新聞社「月刊食品工場長」編集長 木下猛統 氏

■定員：50名程度

■参加料：無料

■申込み：別添の申込書によりメールまたはFAX等で当センターにお申込みください。

■申込み期限：10月23日（月）まで

■問合せ：電話：0994-31-0317（担当：福永）

2) 第1回「薩摩プーアル茶（仮称）研究会」総会・研修会が開催されました。

9月22日、第1回「薩摩プーアル茶（仮称）研究会」総会・研修会が、鹿児島市のかごしま茶流通センター（ちゃびおん）で開催されました。

本研究会では、当センターが開発した「県内産麴菌を利用したかごしま版後発酵茶」を統一ブランド「薩摩プーアル茶（仮称）」として、普及および販売促進を図るため、産学官（4社、2団体、2大学、県）が集まって今年6月に発足しました。

研修会では、「薩摩プーアル茶（仮称）の開発と今後の展望」について当センターが発表し、意見交換、試作した製品の試飲会を行いました。

今回が第1回目の開催であり、後発酵茶の製法、機能性成分およびネーミングの再検討など活発に議論されました。

今後、製品化に向けた技術支援や、展示会などを通じた情報発信を行うことにしています。

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

発行元

大隅加工技術研究センター

企画・支援担当：福永

TEL：0994-31-0317

FAX：0994-31-0319