

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) 「アグリビジネス創出フェア2017」に出展しました
- 2) 「HACCP等認証取得促進事業 第二回講習会開催」について

／／／

- 1) 「アグリビジネス創出フェア2017」に出展しました

大隅加工技術研究センターをはじめとする県の4試験研究機関が「食・農チーム鹿児島」として、研究機関の技術交流展示会「アグリビジネス創出フェア2017」に参加しました。

■期日：平成29年10月4日（水）～6日（金）

■場所：東京ビッグサイト

■展示内容

（1）大隅加工技術研究センター

- ・機能性成分等の損失が少ない真空フライ技術の紹介と試食
- ・酸性電解水ドライ処理による青果物の収穫後腐敗の抑制技術の紹介
- ・さつまいもでん粉「こなみずき」の紹介と「ブラマンジェ」の試食
- ・成形さつまいもかりんとう技術の紹介と試食
- ・かごしま産の後発酵茶「薩摩プーアル茶（仮称）」技術の紹介と試飲
- ・タンカン及びスモモ加工食品の製造技術の紹介
- ・機能性糖アンヒドロフルクトースの食品利用技術の紹介と試食
- ・センターが関与して開発された加工品の紹介

（2）農業開発総合センター

・過熱水蒸気等を用いた「炒蒸機（いりむしき）」及び鹿児島抹茶の紹介と新香味茶（姜潤香緑茶）の試飲

（3）工業技術センター

・鹿児島味噌（麦味噌）の味成分等の特徴の紹介と味噌加工品の試食

（4）水産技術開発センター

・マグロ血合肉すり身の機能性成分を活かした食品加工技術の紹介とすり身煎餅及び血合肉さつまあげの試食

■結果

・フェア会期中は、3日間合計で38,157名と多くの来場者が詰めかけ、大きな賑わいを見せました。

・「食・農チーム鹿児島」ブースにも研究機関や食品メーカー、流通関係者等が訪れ、活発な意見の交換や商品についての問合せを受けました。

・また、ブースでの試食・試飲も好評で「どこで買えるのか」「製造事業者を紹介して欲しい」等の質問を受けました。

・今後とも、当センターでは、県内外の展示会等で積極的に鹿児島産食品加工技術及び製品の紹介・PRに努めていくことにしています。

- 2) 「HACCP等認証取得促進事業 第二回講習会開催」について

鹿児島県の商工労働水産部産業立地課の委託を受けて（株）鹿児島TL0が実施しております、「新食プロ」のメニューの一つです。

「食品衛生7Sの重要性と、より安心安全なものづくり」をテーマに食品関連事業者の基本的な衛生管理ポイント7Sの重要性と、消費者へ直接お届けする通販業界から見た食品衛生、また、現在、認証取得を目指している県内の事業者様から食の安心安全への取組み等を講演していただく予定です。ぜひ、内容をご確認の上お申し込みください。

■日時：平成29年11月7日（火）13:20～17:00

■場所：国立大学法人鹿児島大学郡元キャンパス農獣医学共通棟1階101号講義室

■定員：100名（先着順）

■参加費：無料

■申込期限：10月27日（金）

■内容：

講演1：「HACCPの一般的衛生管理における食品衛生7Sの重要性」

講師：食品安全ネットワーク最高顧問 米虫節夫 氏

講演2：「通信販売での今後の食品取扱い基準について」

講師：(株)JP三越マーチャндаイジנג 品質管理部 担当部長 清水義晃 氏

講演3：「より安心安全なものづくりへの挑戦」～ISO9001からFSSC22000へ～

講師：濱田酒造株式会社 品質管理室 室長 岡野伸生 氏

【詳細】：http://www.ktlo.co.jp/017_HACCP_semina02.html

【ご案内チラシ】：http://www.ktlo.co.jp/099_event/20171107_No2_Chirashi.pdf

【お申込フォーム】：<http://www.ktlo.co.jp/kousyuukai/moushikomi.html>

■問合せ：株式会社鹿児島TLO（TEL：099-284-1631，担当：宅万（たくま））