

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) 食品加工機器等操作（過熱水蒸気処理）セミナーの開催
- 2) 平成29年度食品加工技術レベルアップ支援事業ラボツアーの開催【かごしま産業支援センター】

//////////

1) 食品加工機器等操作（過熱水蒸気処理）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9月27日(水)13:00～15:30（受付：12:30～）

■場所：大隅加工技術研究センター会議室，加工開発実験施設

■内容：過熱水蒸気処理装置による食品加工

（1）座学：過熱水蒸気の基礎知識について（13:00～13:40）

（2）実習：過熱水蒸気処理装置等の実演（13:40～15:30）

■参加者が準備するもの：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

■申込期限：平成29年9月19日(火)

■講師：株式会社タイヨー製作所，センター職員

■協力：株式会社タイヨー製作所

3) 平成29年度食品加工技術レベルアップ支援事業ラボツアーの開催【かごしま産業支援センター】

かごしま産業支援センターでは、『新かごしま「食」と「職」の魅力向上・加速化プロジェクト』の一環として食品関連産業の技術強化を図るため、県内大学や公設試等における研究・技術シーズの紹介及び研究室の訪問等を通じて、産学官連携による事業者と大学・公設試等との交流・情報交換を促進するラボツアーを下記のとおり実施しますので、ご参加くださるようお願いいたします。

■日時：平成29年9月19日（火）14:00～17:15（受付開始13:30～）

■場所：鹿児島大学郡元キャンパス農・獣医共通棟1階 第101号講義室

■定員：70名（定員に達した場合、参加をお断りする場合があります）

■参加費：無料（交流会に参加される方は会費が必要です。）

■主催：鹿児島県，鹿児島大学産学官連携推進センター，公益財団法人かごしま産業支援センター

■プログラム：

【研究シーズ等の紹介】14:00～16:00

- ・地場産品を用いた新商品開発に対する鹿児島大学農学部の技術支援事例（鹿児島大学農学部）
- ・血管病を予防する農畜産物の機能性評価技術と最適な加工方法（鹿児島大学農学部）
- ・高付加価値な酵素の抽出・培養技術と食品加工技術レベルアップに向けた応用方法（鹿児島大学農学部）
- ・食品加工技術のレベルアップに向けた公設試験研究機関の技術シーズについて（鹿児島

