

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。
センター主催のセミナーの案内です。

＝目次＝

- 1) 食品加工機器等操作（スナック菓子製造）セミナー
- 2) 食品加工機器等操作（熱風乾燥・粉末加工）セミナー

／／／

- 1) 食品加工機器等操作（スナック菓子製造）セミナー

食品加工事業者等の商品開発技術の向上に資するため、さつまいも等を利用した食品加工及び加工機器操作技術の講習会を開催します。

■開催日時：平成29年11月15日（水）10:00～15:00（受付9:30～）

■場所：大隅加工技術研究センター 加工開発実験施設

■参集範囲：県内食品加工事業者，農業者，市町村，農協，その他関係機関・団体

■内容：さつまいも等を利用したスナック菓子の製造について

・実習1：原材料の前処理（洗浄，皮むき，切断，蒸し等）（10:00～12:00）

・実習2：菓子製造（混合，成形，焼成，包装等）（13:00～15:00）

・使用機器 ダイサー，蒸し機，フライヤー，万能ミキサー，押出成形機，コンベクションオープン 等

■募集人数：10名

■参加費用：無料

■参加者が準備するもの：衛生的な作業着（白衣，調理衣）

■申込期限：平成29年11月6日（月）

■申込方法：別添申込書をメール又はFAXで大隅加工技術研究センターに送付

■問合せ：電話0994-31-0317（担当：光村）

- 2) 食品加工機器等操作（熱風乾燥・粉末加工）セミナー

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。

なお、熱風乾燥，粉末加工の両セミナーセットでの受講をお勧めしますが、どちらか一方だけの参加も可能です。

■開催日時

（1）熱風乾燥セミナー：平成29年11月21日（火）10:30～15:00（受付10:00～）

（2）粉末加工セミナー：平成29年11月22日（水）13:30～15:30（受付13:00～）

■場所：大隅加工技術研究センター企画・支援施設（研修室）及び加工開発実験施設

■参集範囲：県内食品加工事業者，農業者，市町村，農協，その他関係機関・団体

■内容：

（1）熱風乾燥セミナー

・座学：農産物の乾燥について（10:30～11:00）

・実習1：農産物の前処理，洗浄，脱水等（11:00～12:00）

- ・実習2：乾燥，包装（13:00～15:00）
- ・使用機器：洗浄機，脱水機，ダイサー，熱風乾燥機，真空包装機 等
- （2）粉末加工セミナー
- ・座学：粉末加工の基礎知識（13:30～14:00）
- ・実習：農産物等の粉碎（14:00～15:30）
※前日開催の熱風乾燥セミナーで処理した乾燥物を利用）
- ・使用機器：カッターミル，万能粉碎機，旋回気流式微粉碎機，振動ボールミル 等
- 募集人数：各15名
- 参加費用：無料
- 参加者が準備するもの：衛生的な作業着（白衣，調理衣）
- 申込期限：平成29年11月13日（月）
- 問合せ：電話0994-31-0317（担当：光村）



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