

食品加工技術（さつまいもでん粉利用）セミナー開催要領

食品加工事業者等の商品開発技術の向上に資するため、さつまいもでん粉の食品加工技術の講習会を開催する。

- 1 主 催 大隅加工技術研究センター，鹿屋市（共催）
- 2 開催日時 令和元年10月9日（水）13:30～15:30
- 3 場 所 大隅加工技術研究センター
- 4 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
- 5 内 容 さつまいもでん粉を利用した食品加工について
 - 1) 座学 さつまいもでん粉の特性と食品利用について
 - 2) 実習 さつまいもでん粉を使った食品加工
(予定メニュー：もっちりゼリー，しっとりフィナンシェ，さといも煎餅)
 - 3) スケジュール
13:00～13:30 受付
13:30～ 座学
14:00～ 実習
15:30 解散
 - 4) 使用機器
スチームコンベクションオーブン，デッキオーブン，万能混合攪拌機，卓上ミキサーなど
- 6 募集人数 15名
- 7 参加費用 無料
- 8 参加者が準備するもの 衛生的な作業着（白衣，調理衣）
- 9 申込期限 令和元年10月2日（水）
- 10 申込方法（いずれかの方法を選択）
 - ア. 鹿児島県電子申請共同運営システム（e（いー）申請）の鹿児島県
トップページから申請
<http://www.shinsei.elg-front.jp/kagoshima2/navi/govTop.do?govCode=46000>

★スマートフォン・携帯電話で2次元バーコード(右)を利用してアクセスし、申請すると便利です。



イ. 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