

食品加工技術（スナック菓子）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、さつまいもを利用したスナック菓子等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12月12日（木）10:00～15:00
- 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 さつまいもを利用したスナック菓子等の製造について
 - 1) 実習 原材料の前処理，スナック菓子の成形，焼成，包装，煎餅の製造
 - 2) スケジュール
9:30～ 受付
10:00～ 原材料の前処理（洗浄，皮むき，切断，蒸し等）
13:00～ スナック菓子製造（混合，成形，焼成，包装等），煎餅の製造
15:00 解散
 - 3) 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ブン，煎餅焼き機 など
- 6 募集人数 10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（調理衣）
- 9 申込期限 令和元年12月5日（木）

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）から申請

<https://shinsei.pref.kagoshima.jp/ruKAu0Un> ※令和元年11月1日より受付開始

★スマートフォン等で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