

研究成果（真空フライ）セミナー開催要領

1 目 的

県内食品加工事業者等における県産農産物の特長を生かした付加価値の高い商品開発を促進するため、真空フライ装置を用いた食品加工の研究成果の紹介と、機械操作の実習を行うセミナーを開催します。

2 日 時 令和6年2月6日（火）13:30～16:00

3 場 所 大隅加工技術研究センター 加工開発実験施設
（鹿屋市串良町細山田4938）

4 内 容

（1）座学 真空フライの技術について

（2）実習 野菜等の真空フライ

講師：（株）アトラステクノサービス 代表取締役 鯛かおる氏
及び大隅加工技術研究センター職員

（3）スケジュール

13:00～13:30 受付、着替

13:30～13:40 オリエンテーション

13:40～14:10 真空フライヤーの紹介と商品事例

14:10～14:25 真空フライの技術について（座学）

14:25～ 野菜等の真空フライ（実習）

16:00 解散

5 対 象 県内食品加工事業者、農業者、市町村、関係機関・団体 等

6 参加者が準備するもの

（1）衛生的な作業着（白衣、調理衣等）、マスク

（2）試したい材料（肉類・魚介類除く）がある場合は事前相談により持ち込み可とする
（当日はゴボウ、ニンジン、さつまいもの試作有）

7 募集人数 10名

8 参加費用 無料

9 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

10 申込期限 令和6年1月26日（金）
ただし、定員に達した場合は受付を締め切らせていただきます