

# さつまいも 貯蔵・流通 セミナー

～貯蔵中の腐敗抑制対策と  
糖化促進技術について～



県内のさつまいも産地では、ほ場での病害虫対策技術とともに、貯蔵中の腐敗抑制対策技術や品質制御技術の開発が求められています。

本セミナーでは、軟腐病等の貯蔵病害やサツマイモ基腐病による貯蔵中の腐敗を抑制する技術、「べにはるか」の糖化期間を短縮する技術についての研究成果を紹介します。

開講日時

令和6年**10月4日（金）** **13:30～16:00**  
（13:00受付開始）

会場

大隅加工技術研究センター 会議室・研修室  
（鹿屋市串良町細山田4938）

## 第一部 13:30～14:40

### ● 貯蔵中の腐敗抑制対策

- ・サツマイモ基腐病対策の  
高温高湿度処理技術
- ・青果用さつまいもの  
冷凍貯蔵技術

講師：大隅加工技術研究センター  
研究専門員 鮫島 陽人

## 第二部 14:45～15:15

### ● 「べにはるか」の 糖化促進技術

講師：大隅加工技術研究センター  
研究員 坂元 佑吏

## 第三部 15:20～16:00

- 見学  
（定温蒸気処理装置など）
- 試食・意見交換

対象者

1. さつまいも蒸熱処理装置を有する事業者
2. さつまいもの輸出に取り組んでいる事業者
3. 上記以外のさつまいもの生産・加工・流通・販売に携わる事業者
4. 県・市町村・農協の職員
5. 産業系高校・農業大学校の教職員

募集人数

**50人**

※定員を超えた場合  
抽選を行います。

申込方法

申込書に必要事項を記入して  
メールまたはFAXにて提出

**申込締め切り：9月27日(金)**