

公開デー 2024

参加無料
事前申込制

日時 令和6年**11月13日(水)** 10:00~15:30

会場 大隅加工技術研究センター (鹿屋市串良町細山田4938)

★ 体験しよう

○ 研究成果活用セミナー (10:00~12:00, 受付9:30から)事前申込制, 定員30人

場所	内容	備考
加工開発 実験施設	酵素を使った米飲料製造技術	・マスク着用 ・衛生着, 衛生靴について 無料貸出あり
	真空フライスナック製造技術	



ライスミルク

★ 聞いてみよう (取組事例・研究成果紹介)

○ 事例発表 (13:00~14:40, 受付12:30から)事前申込制, 定員60人

- ・ 県産農産物を活用した食品加工事業者による取組事例

「kagoshima terroir chipsの取り組みについて」

株式会社迫田興産 代表取締役 迫田成満 氏

- ・ 研究成果・取組

「食品加工事業者等への支援」について

「真空フライ装置を用いた食品加工」について

「柑橘果汁濃縮技術」について

「加工業務用野菜の試験研究取組」について

○ ポスター発表 (14:45~15:30)

- ・ 研究成果について研究員がポスター(展示パネル)前で説明します



真空フライ装置



真空フライスナック

★ 見てみよう

○ 施設見学 (14:45~15:30) 事前申込制, 定員40人

○ 展示紹介 (10:00~15:30)

- ・ 栽培・貯蔵・流通・加工技術に関する研究取組のパネル展示
- ・ 施設利用事業者の商品展示



柑橘果汁濃縮技術



○事前申込制

⇒ セミナー, 事例発表, 施設見学の参加申込は別紙様式をご覧ください。

●当日の内容は都合により変更する場合があります

<お問合せ先>

大隅加工技術研究センター(鹿児島県農政部)

企画支援班(TEL 0994-31-0317)



○ ポスター発表（14:45～15:30, 人数制限なし）

当日のポスター展示・発表内容についてご紹介します。参加する皆様が発表者と自由な雰囲気での質疑応答ができるように、ポスター前で研究成果や取組内容の説明を行います。

NO.	情報分類	技術分類	情報名	成果の要約
1	実用化	加工	ほうじ茶及び紅茶飲料のフリーズドライ（FD）製造技術	ほうじ茶及び紅茶を湯で浸出することで、茶葉を急須で淹れた場合と遜色ない風味のFDほうじ茶及びFD紅茶が製造できる。
2	実用化	加工	「大将季」の風味を生かした濃縮素材の製造技術	「大将季」はパルプと果汁を分ける前処理を施し、得られた果汁を減圧マイクロ波乾燥機で濃縮すると、従来の「加熱濃縮」よりも素材の風味や色調を生かした濃縮素材が製造できる。
3	実用化	加工	真空フライ装置を用いた食品加工について	真空フライは、減圧下で食用油を用いて調理する加工技術である。減圧・低酸素の環境下で油調するため素材が酸化せず、素材の味を生かした高品質の加工品の製造が可能である。
4	実用化	流通保蔵	高温高湿度処理によるさつまいも「べにはるか」の貯蔵中の基腐病発生抑制技術	青果用さつまいもにおいて、生産者が保有するキュアリング庫を利用して、さつまいもの中心温度が42℃以上に達してから12～24時間保持するような高温かつ高湿度（90%以上）で処理すると、貯蔵中の基腐病の発生が抑制される。
5	実用化	流通保蔵	定温蒸気処理によるさつまいも「べにはるか」の糖化促進技術	収穫後間もない「べにはるか」は、48℃60分の定温蒸気処理後、温度20～30℃・湿度成行条件下に3日間貯蔵すると、無処理の14℃貯蔵に比べ蒸しいものBrix値、遊離糖含量、甘味度が高くなる。
6	実用化	流通保蔵	無加温「大将季」の5月以降出荷を可能にする貯蔵技術	無加温「大将季」は、ポリエチレン袋で個包装し、低温貯蔵することで5月以降の出荷が可能となる。また、収穫時の酸度によって出荷時期を調整できる可能性がある。
7	基礎	加工	県産米を使用した植物性代替乳（ライスミルク）の品質の制御	県産米を原料としてライスミルクを製造する際、各種酵素処理条件を調整することでライスミルクの甘味などの品質を制御できる。
8	—	栽培	加工業務用野菜の栽培技術の確立に向けた取組について	加工業務用野菜の省力化、大規模化を促進する品種選定や、付加価値向上に向けた貯蔵・未利用資源の活用、安定生産技術開発の取組を紹介する。

(別紙様式)

送付先 メール : kagiken@pref.kagoshima.lg.jp

F A X : 0994-31-0319

鹿児島県大隅加工技術研究センター 有村 行

「大隅加工技術研究センター公開デー2024」

令和6年11月13日 参加申込書

所属名			
市町村名			
業種 該当を○で囲む	1 農林漁業 4 販売業 7 行政機関	2 食品加工業 5 農協等団体 8 その他()	3 流通業 6 教育機関
電話番号			
メールアドレス		FAX	
担当者名			

参加希望者

職名	氏名	A セミナー 10:00~12:00	B 事例発表 13:00~14:40	C 施設見学 14:45~15:30

注1) 参加される全ての方について記名してください。

注2) 「セミナー」「事例発表」「施設見学」の希望される項目について、上表各欄に「○」を記載してください。

ポスター発表については、事前予約は不要です。

注3) 上記内容がわかるように、メール本文に記入して申し込むことも可能です。

注4) 申込者多数の場合は、1所属当たりの参加者数を調整させていただくことがありますので、御了承ください。

※ 申込期限 令和6年11月7日(木)

(上記期限までに、メール又はFAXにて申してください)