

## 加工ライン利用（冷凍野菜）セミナー開催要領

農産物の付加価値向上を図るため、一次加工大量処理技術の習得を目指す。

- 1 主 催 大隅加工技術研究センター，鹿屋市
- 2 開催日時 平成 29 年 3 月 7 日（火） 9:00～16:00
- 3 場 所 加工ライン実験施設（ウエットライン）
- 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
  - (1) ウエットライン使用による野菜の冷凍加工
  - (2) 作業工程（2～3 班に班分けし，全工程を実習）
    - トリミング作業（皮剥き機及び包丁による調整）
    - ブランチング処理（野菜細断機，ブランチング処理機）
    - 加熱処理（蒸し機，二重釜等）
    - 冷凍処理（急速凍結庫）
    - 出荷作業（真空包装機又はシーラー，金属検出機）
  - (3) スケジュール
    - 8:30～ 9:00 受付
    - 9:00～ 9:30 一連の作業について注意・確認
    - 9:30～12:00 実習開始
    - 12:00～ 昼食休憩（作業の状況に応じて休憩）
    - 13:00～15:00 実習再開
    - 15:00～16:00 清掃
    - 16:00 解散
- 6 募集人数 20 名
- 7 申込期限 平成 29 年 2 月 27 日（月）
- 8 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