

食品加工機器等操作（さつまいもでん粉利用）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、さつまいもでん粉の食品加工及び加工機器操作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
- 2 開催日時 平成29年7月20日（木）13:30～15:30
- 3 場 所 大隅加工技術研究センター 加工開発実験施設
- 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 さつまいもでん粉を利用した食品加工について
 - (1) 座学 さつまいもでん粉の特性と食品利用について
 - (2) 実習 さつまいもでん粉を使った食品加工
 - (3) スケジュール
 - 13:00～13:30 受付
 - 13:30～ 座学
 - 14:00～ 実習
 - 15:30 解散
 - (4) 使用機器
卓上ミキサー，デッキオーブン，アイスクリームフリーザー，万能混合攪拌機，製麺機
- 6 募集人数 15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（白衣，調理衣）
- 9 申込期限 平成29年7月10日（月）
- 10 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