

食品加工機器等操作（アイスクリーム）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、加工機器（アイスクリーム）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27日（木）12:00～16:00
- 3 場 所 大隅加工技術研究センター 企画・支援施設, 加工ライン実験施設
- 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 アイスクリーム（ジェラート）製造
 - (1) 座 学 アイスクリーム製造の基礎知識について
 - (2) 実 演 地元素材等を使用したジェラートの製造（5種類程度）
 - (3) スケジュール
11:30～12:00 受付
12:00～ アイスクリーム製造の基礎知識について（座学）
12:30～ ジェラート製造の実演, 試食
16:00 解散
 - (4) 使用機器 パステライザー, バッチフリーザー, ソフトクリームフリーザーほか
- 6 募集人数 20名
- 7 ジェラート素材の提供
実演では受講者からの持ち込み素材も受け付ける。（申込時に素材の種類を知らせる。）
採用された場合は, 素材の事前送付先等を連絡。
※準備の都合上, 素材提供の希望者は, 6/16までに申し込む。
- 8 参加者が準備するもの
衛生的な作業着（白衣, 調理衣等）
- 9 募集期間：7月10日（月）まで（応募者多数の場合は抽選により決定）
- 10 講 師：株式会社エフ・エム・アイ ジェラティエーレ 矢内 理史 氏
- 11 協 力：ホシザキ南九株式会社, 株式会社エフ・エム・アイ
- 12 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