

## 食品加工機器等操作（レトルト）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 協力 株式会社サムソン
- 3 開催日時 平成29年10月24日(火)10:00～15:00
- 4 場所 会議室, 加工開発実験施設
- 5 参集範囲 県内食品加工事業者, 農業者, 関係機関・団体
- 6 内容 レトルト殺菌技術
  - (1) 座学 レトルト殺菌の基礎知識について
  - (2) 実習 レトルトシチューの製造
  - (3) 使用機器  
真空包装機, 高温高圧（レトルト）殺菌機, 真空高圧釜
- 7 スケジュール  
9:30～10:00 受付  
10:00～ 持参シチューのレトルト包装詰め（冷却5℃以下）  
10:30～ レトルト殺菌の基礎知識について（座学）  
11:30～ レトルトパウチの真空包装  
13:00～ レトルト殺菌の実習, 真空高圧釜の実演  
14:30～ 試作品の試食  
15:00 解散
- 8 参加者が準備するもの  
シチュー400g程度（レトルト2パック分） 具材の大きさは1cm角以下  
衛生的な作業着（白衣, 調理衣）
- 9 参加費用 無料
- 10 募集人数 20名
- 11 申込期限 平成29年10月16日（月）
- 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