

かんきつ類果実高度利用セミナー開催要領

農産物の付加価値向上を図るため、食品加工技術の習得を目指す。

- 1 開催日時 平成30年3月14日（水）13:30～16:00
- 2 場 所 大隅加工技術研究センター企画支援施設
- 3 内 容
 - (1) 酵素処理によるかんきつ果実の皮むき及びその利用方法について
 - ・ 酵素処理による剥皮技術について（座学）
 - ・ 酵素処理によるかんきつ類の外皮及びじょうのう膜除去について（実習）
 - (2) スケジュール
 - 13:20～13:30 受付 *
 - 13:30～ 酵素剥皮技術について（座学）
 - 14:00～ 酵素処理による果実の剥皮等（実習）
 - 16:00 解散
- 4 募集人数 20名程度（応募者多数の場合は抽選により決定）
- 5 参加者が準備するもの
衛生的な作業着（白衣，調理衣）