

冷風乾燥技術セミナー開催要領

食品加工事業者等の商品開発技術の向上に資するため、冷風乾燥技術（干し芋やドライフルーツなどの製造技術）の講習会を開催する。

- 1 主 催 大隅加工技術研究センター，鹿屋市（共催）
- 2 協 力 株式会社クールドライマシナリー
- 3 開催日時 平成31年2月8日（金）10:30～15:00
- 4 場 所 大隅加工技術研究センター会議室，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，市町村，農協，その他関係機関・団体
- 6 内 容
(1) 講 義：①冷風乾燥技術について，②干し芋加工について
(2) 実 習：干し芋の製造

- 7 スケジュール
10:10～10:30 受付
10:30～11:00 干し芋加工の前処理（洗浄，蒸煮）
11:00～12:00 講義
12:00～13:00 昼食・休憩
13:00～14:40 干し芋加工（剥皮，トリミング，スライス，乾燥）
14:40～15:00 サンプル試食（干し芋，ドライフルーツ等）
15:00 解散

8 参加費用 無料

9 募集人数 15人

10 申込期限 平成31年2月1日（金）

11 申込方法（いずれかの方法を選択）

ア. 鹿児島県電子申請共同運営システム（e（いー）申請）
の鹿児島県トップページから申請

<http://www.shinsei.elg-front.jp/kagoshima2/navi/govTop.do?govCode=46000>

★スマートフォン・携帯電話で2次元バーコード（右）を利用してアクセスし，申請すると便利です。



イ. 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