

食品加工技術（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、アイスクリームの加工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 共 催 : 鹿屋市
- 3 開催日時 : 令和元年5月23日(木) 13:00~16:30
- 4 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
- 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 : 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
 - 12:30~13:00 受付
 - 13:00~ アイスクリーム製造の基礎知識について(座学)
 - 13:30~ ジェラート製造の実演, 試食(実習)
 - 16:30 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
- 7 募集人数 : 20名(応募者多数の場合は抽選により決定)
- 8 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, 4/23(火)までに申し込む。
- 9 参加者が準備するもの : 衛生的な作業着(白衣, 調理衣等)
- 10 募集期間 : 令和元年5月13日(月)まで
- 11 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
- 12 協 力 : ホシザキ南九株式会社, 株式会社エフ・エム・アイ
- 13 申込方法
 - 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