

加工機器操作（製麺機）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29年2月22日（水）13:00～16:00

2 場 所 加工開発実験施設

3 内 容

（1）麺の製造（初級コース）

- ・材料の配合，機器の操作等について実習
- ・麺を試食し，仕上がりについて検証・検討

（2）スケジュール

12:30～13:00 受付

13:00～ 使用機械の種類や材料の配合，作業の流れについて（座学）

13:30～ 実習（茶そば，でん粉麺等の製造），試食

15:00～ 使用機器の分解・清掃

16:00 解散

4 使用する機器

（1）卓上ヌードルマシンTNM（不二精機株式会社）

（2）麺押出機用小型ミキサー・押出部（富士鉄工）

5 募集人数 20名程度

6 実習参加者が準備するもの

衛生的な作業着（白衣，調理衣）

※ 今回は初心者を対象に，麺押出機を使用した麺づくりの基礎及び機器操作をメインとしたセミナーです。