

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30年11月7日(水)10:00～14:00
- 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 レトルトカレーの製造
 - (3) 使用機器
真空包装機, 高温高圧(レトルト)殺菌機
- 7 スケジュール
9:30～10:00 受付
10:00～ 持参カレ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
12:00～ レトルト殺菌の実習
13:00～ 試作品の試食・質疑
14:00～ 解散
- 8 参加者が準備するもの
カレー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(調理衣など)
- 9 参加費用 無料
- 10 募集人数 20名
- 11 申込期限 平成30年10月31日(水)
- 12 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・携帯電話で二次元バーコード(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