

「乾燥と冷凍を利用した加工食品の実際」

- 1 目的 保存技術の一つである「乾燥」は6次化商品作りに広く利用されています。しかし、乾燥により食品の変色や品質の劣化を抑制するためには、素材や目的に応じた乾燥技術について適切な知識を習得する必要があります。本研修では、農業総合センターにも整備された小型乾燥機について、その応用例について学びます。また、冷凍保存の方法やその解凍について実例を交えて学びます。
- 2 期日 平成29年1月24日(火) 第1回(午前)、第2回(午後)
平成29年2月8日(水) 第3回(午後)
- 3 場所 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター
〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字下柳原88-1
電話 0242-39-2974(申込直通)
- 4 主催 福島県県産品加工支援センター
- 5 内容
 - 第1回 保存技術と衛生管理
(平成29年1月24日(火) 午前9:30~受付 10:00開始)
 - (1) 講演 乾燥食品の製造と衛生管理
内容 野菜や果実の素材を活かすための乾燥温度の選択や、乾燥作業の衛生管理について学ぶ。
 - (2) 講演 加工食品の冷凍保存と解凍技術
内容 賞味期限の延長についての問合せが多い、シフォンケーキを例に、冷凍保存と解凍方法を学ぶ。
 - 第2回 加工の実際
(平成29年1月24日(火) 午後13:00~受付 13:30開始)
実習 ドライフルーツ、乾燥野菜加工の実際
内容 小型温風乾燥機による実例紹介と乾燥野菜を利用した粉末ドレッシングの製造方法について実習
 - 第3回 加工所の立ち上げについて
(平成29年2月8日(水) 午後13:00~受付 13:30開始)
 - (1) 講演 乾燥食品製造のための加工所の立ち上げについて
内容 加工所の衛生管理と乾燥食品製造のための乾燥機以外の機材について解説。
 - (2) 実習 解凍したシフォンケーキの試食
内容 24日に冷凍したシフォンケーキをいくつかの方法で解凍し、試食して解凍方法の違いを確認する。
- 6 受講対象者 6次化地方ネットワーク会員、JA、食品製造業、関係団体職員等
- 7 募集定員 20名
- 8 申込方法 裏面の申込書に必要事項を記入し、県産品加工支援センターにお申し込みください。
E-mail:fpppsc@pref.fukushima.lg.jp
- 9 申込締切 平成29年1月19日(木)
ただし、定員になり次第、締切とさせていただきます。
- 10 受講経費 無料
- 11 持参品 筆記用具
- 12 その他 1月24日の昼食は各自ご用意ください。
(なお、お車で5分以内にコンビニ、食堂があります。)

FAX番号 0242-39-0335 (担当：池田、堀越)

平成28年度技術で支える加工支援事業研修
申込書

平成 年 月 日

下記の研修を受講したいので申込みます。

研修名	「乾燥と冷凍を利用した加工食品の実際」 平成29年1月24日(火) 第1回 第2回 2月8日(水) 第3回 (参加する回に○をおつけ下さい。3回とも参加される方を優先します。)	
ふりがな		男女の別 <small>(該当を○で囲む)</small>
氏名		男・女

研修内容変更や受講確認の際、ご連絡しますので、下記の空欄にご記入願います

電話番号		FAX番号	
E-mail アドレス			
職業	1 農業 2 食品製造業 その他 ()		
所属する加工団体等の名称			

保存技術に関して質問がございましたらご記入ください。

--

【注】 ご記入いただいた内容は、研修事務にのみ使用させていただきます。