

資料提供（広報をお願いします）

資料提供	
平成29年12月12日	
担当課 担当者	(地独) 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 アグリ食品科 有福 (アリフク)、美藤 (ビトリ)
電話	0859-44-6121

食品開発・品質技術人材育成事業 「液状食品素材の殺菌技術講習会」の開催について

地方独立行政法人鳥取県産業技術センター食品開発研究所（所長 小谷幸敏 コガニユキトシ）では、「液状食品素材の殺菌技術講習会」を開催します。

この講習会は、県内食品関連企業等の食品開発・品質管理などを担う人材の育成により、食品産業の発展を図るために実施する技術講習会の一つです。

この度は、小容量液体連続殺菌試験装置を使い、ジュースやピューレなどの液状食品素材を高温で短時間の殺菌することにより、従来よりも風味の良い製品ができることを実習してもらいます。

記

- 1 日 時 日程A：平成29年12月19日（火） 午後1時30分から午後4時まで
日程B：平成30年 1月17日（水） 午後1時30分から午後4時まで
- 2 会 場 地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所
（境港市中野町2032-3 電話：0859-44-6121）
- 3 対 象 者 食品関連企業等（6次産業、農商工連携事業者も含む）
- 4 内 容 (1) 講 義 液状食品素材の殺菌方法について
液状食品素材の殺菌方法の種類や特徴について紹介します。
(2) 実 習 野菜ジュースの殺菌と定量充填
搾汁したニンジンジュースを使い、小容量液体連続殺菌試験装置による高温短時間殺菌の実習と卓上充填機による殺菌したニンジンジュースの容器へホット充填の実習を行います。
(3) 講 師 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所
副所長兼アグリ食品科長 有福 一郎 (アリフク イチウ)
- 5 定 員 日程A、日程Bとも 5名程度（申込み多数の場合には調整させていただきます。）
- 6 参 加 費 無 料
- 7 申 込 方 法 日程A 12月15日（金）までに、日程B 1月15日（月）までに、
電子メール または ファクシミリ等で、
「企業・事業者名」、「受講者氏名」、「連絡先」を下記まで御連絡ください。

地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター
食品開発研究所 副所長兼アグリ食品科長 有福 一郎 (アリフク イチウ)
○電子メール： arifuku@pref.tottori.lg.jp
○ファクシミリ： 0859-44-0397