



資料提供	
平成20年2月14日	
提供者 (担当者)	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 食品技術科 小谷(こだに)
電話	0859-44-6121

「新しい食品加工技術の勉強会」の開催について

鳥取県産業技術センター食品開発研究所(所長 秋田幸一 秋田 幸一)では、「新しい食品加工技術の勉強会」を開催します。

油と水を組み合わせることによって、揚げ油の劣化防止と揚げ物の品質向上、環境改善にもつながる非常にユニークな「ウォーターフライヤー」と、通常の冷凍庫と冷蔵庫を利用するだけで簡単に煮汁や調味液などを濃縮することができる「簡易で実用的な凍結融解濃縮技術」について紹介します。

1 日 時：2月20日(水)午後3時～5時

2 場 所：地方独立行政法人鳥取県産業技術センター 鳥取施設
(鳥取市若葉台南7-1-1 TEL0857-38-6200)

3 内 容：

油の使用量、廃油処理経費の大幅削減に役立つ「ウォーターフライヤー」
講師：ウォーターフライヤー株式会社 田村 和芳(タムラ カズヨシ)氏
<http://www.waterfryer.co.jp/>

簡易で実用的な「凍結融解濃縮技術」

講師：日本海冷凍魚株式会社 商品開発 山本 宗幸(ヤマモト ムネユキ)氏
鳥取県産業技術センター食品開発研究所 食品技術科長
小谷 幸敏(コタニ ユキトシ)

4 参加費：無料

5 対 象：県内食品関連産業の関係者等

6 参 考：

同日、午後1時より「味覚センサー講習会」が行われます。

「味覚センサー」(今年度の新規導入機器)は、味覚を数値化できる装置として、新商品設計や品質管理などに使用され、活用が期待されている装置です。