平成23年度第2回山形県農産加工開発研究協議会研修会開催要領

1 目 的

米粉加工については県内でもさまざまな品目で展開されており、加工技術についていっそうの向上が求められている。そこで、米粉加工の基礎となる米粉の製粉技術と米粉特性の関係についての理解を深めるとともに、農産加工開発部で取り組んできた研究成果等を情報提供し、今後の米粉利用拡大や食品加工の活性化を図る。

2 日 時

平成24年3月15日(木) 13時00分~16時30分

3 開催場所、

4 主 催

山形県農産加工開発研究協議会 やまがた食産業クラスター協議会

5 内 容

- (1)講話「米粉の粉砕特性を知って加工技術に活かそう!」(仮題) 13:10~14:20 ~製粉方法の違いによる米粉の特性、デンプン構造と吸水について~ 講師 東北大学大学院農学研究科教授 藤井 智幸 氏
- (2)情報提供 試験研究の取組み状況について

 $14:30\sim15:45$

講師:農業総合研究センター職員

- ① 県産米利用促進のための研究の取り組みについて
- ② 染色用紅花の高品質加工技術と紅花若菜の特性について
- ③ やまぶどう果汁加工と酵素処理について
- ④ 加工向けえだまめ原料の鮮度保持と加工技術について
- (3) 山形県における米粉利用の取組みについて (新農業推進課) 15:45~15:55 休 憩 (15:55~16:05)
- (4) 米粉加工品の試食及び評価

 $16:05\sim16:30$

6 参集範囲

農産加工開発研究協議会員、やまがた食産業クラスター協議会員 関係機関職員、その他農産加工志向農業者

7 参加申込

別紙申込み用紙により3月8日(木)までに申込みください。

農業総合研究センター農産加工開発部 行き

< FAX: 023-647-3534>

山形県農産加工開発研究協議会研修会参加申込書

[開催日時 : 平成24年3月15日(木)]

所 属	氏 名	備考

申込: 3月8日(木)までお願いします。