

【 目的・概要 】

当センターでは、食品加工に関する専門知識及び技術を習得させることにより技術者の育成を図っていく人材育成事業を行っています。

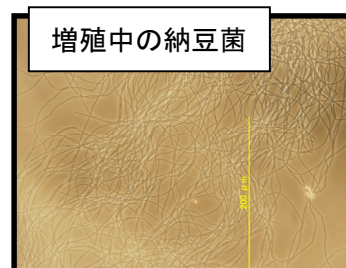
随時受付で、無料で行っている事業です。今年度は納豆製造技術研修と煎餅品質評価研修の2件の申し込みがありました。

【 内容 】

①納豆製造技術者研修について

県内納豆製造メーカーからの依頼により、納豆と納豆菌に関して、カリキュラムを組んで研修を実施しました。

- ・納豆，納豆製造および納豆菌に関する基本的知識の習得
- ・納豆菌の培養時間と菌数の相関試験
- ・納豆菌フェージの納豆への感染試験
- ・納豆製造実習



上記のカリキュラムを通じて、納豆菌の取り扱いから納豆づくりまで、納豆製造を行う上で必須となる技術を習得していただきました。

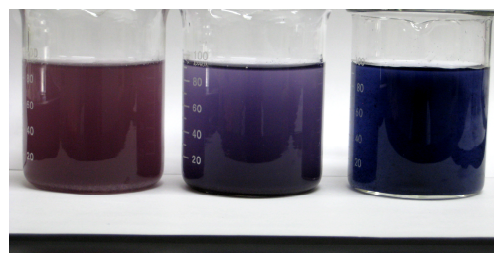
②煎餅品質評価研修

県内煎餅製造メーカーからの依頼で、以下の内容の研修を実施し、煎餅の品質管理に役立つ技術を習得していただきました。

- ・煎餅原料米のアミロース含量測定試験（アミロース含量は煎餅の硬さに影響します）
- ・ヨード・ヨウ化カリウム混合溶液による煎餅生地糊化状態の簡易判定
- ・酸価及び過酸化価測定法の習得（煎餅や煎餅調味用油脂の品質劣化程度の評価）



アミロース含有溶液の発色の様子
（煎餅原料米のアミロース含量測定試験）



30分 25分 20分

煎餅生地の蒸し時間とヨード・ヨウ化カリウム混合溶液の発色の違い
（煎餅生地の糊化状態の簡易判定）

尚、カリキュラムや研修期間等につきましては、応相談となっておりますので、知識・技術の向上を目指す食品加工企業の方にはお気軽にお問い合わせ頂ければと思います。

基礎となった事業	平成 22 年度 人材育成事業		
担当部門	地場食品部門	部門長 中川 力夫	tel : 029-293-8576
		技 師 久保 雄司	