

食品加工技術研修

(製造法の違いが煎餅の物性に与える影響の調査)



図 1 煎餅製造技術の研修
(煎餅生地を焼成窯に入れる作業)

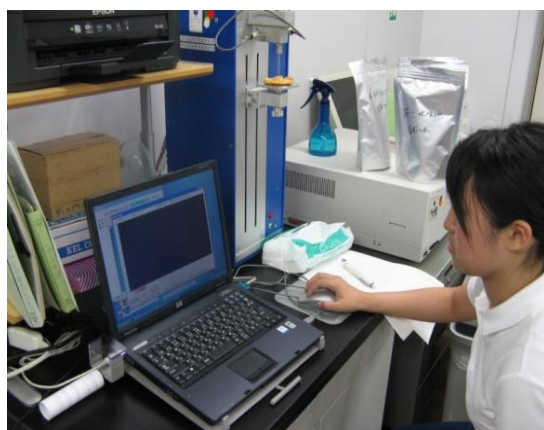


図 2 煎餅の硬度測定研修



図 3 煎餅の硬度測定機器

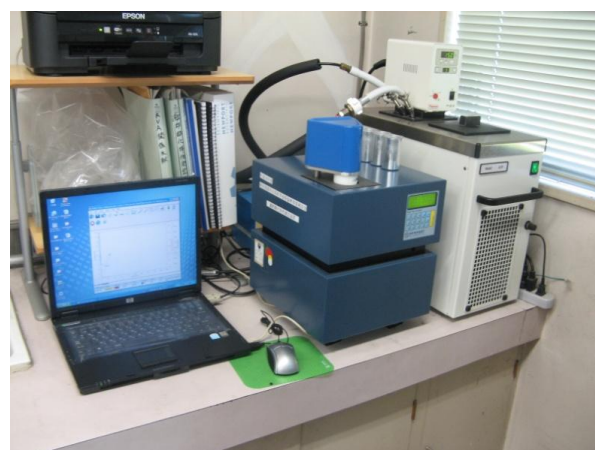


図 4 煎餅原料米の澱粉糊化特性評価機器

【研修概要】

本研修は、食品加工に関する専門的な知識・技術を学ぶことで技術者の育成を図ることを目的として行っています。

カリキュラムや研修期間は依頼者の要望に応じて調整できます。今年は筑波大学からの依頼を受け、学生を受け入れ、煎餅製造法や物性評価法の研修を行いました。

【研修内容】

筑波大学生命環境学群から学生を受け入れ、以下の内容で研修を実施しました(図1~4)。

- ・ 米粉を原料とする煎餅製造技術
- ・ 蒸し米を原料とする煎餅製造技術
- ・ ライスミルク入り煎餅の製造技術
- ・ 煎餅生地の物性評価法(生地の硬度測定, 比容積測定, 水分測定)
- ・ 煎餅原料米の澱粉糊化特性評価法

各種の煎餅製造法と機器による物性評価法等を習得していただきました。

この他にも、研修の内容については随時ご相談を受け付けております。

本研修を通じて食品加工の知識・技術を向上させたい企業・大学関係者の方は、お気軽にお問い合わせください。