

無料

【基礎講座】



# 食品素材を「粉」に 加工する原理・手法・コツ!

講師:高重 至成(食品開発研究所 農産食品・菓子グループ 研究員)

2021年 **12月10日(金)**  
13:30~15:00

この講習会では、食品素材の乾燥・粉末化方法の原理や特徴をはじめ、乾燥・粉末化することが“なぜ”良いのか、どうすれば“もっと”良くなるのか、気をつける“ポイント”等を過去の事例や機器説明を交えながらご紹介します。

参加方法:

オンライン 30名

境港会場 10名

(鳥取県産業技術センター  
食品開発研究所1F 大会議室)  
境港市中野町2032-3

## 【申し込み方法】

- \* センターホームページの申込フォーム <https://tiit.or.jp/3202/5450/211210/>
- \* 裏面の申込書を FAX : 0859-44-0397 または Mail : [tiit-shokuhin@tiit.or.jp](mailto:tiit-shokuhin@tiit.or.jp)
- \* オンラインで受講される参加者には、参加方法の詳細についてメール連絡いたしますので、お申し込みの際はメールアドレスを必ずご記入ください。



\*申し込み期限 12月7日(火)

こんな方に  
おすすめ!

- ・食品の乾燥粉末化業務(開発、製造など)の経験が浅い方
- ・食品素材の乾燥・粉末化方法の原理や特徴を復習したい方

### 【問い合わせ先】

(地独)鳥取県産業技術センター 食品開発研究所  
農産食品・菓子グループ 高重 至成(タシゲ シイ)

TEL:0859-44-6121(代) Mail: [tiit-shokuhin@tiit.or.jp](mailto:tiit-shokuhin@tiit.or.jp)

主催 鳥取県産業技術センター食品開発研究所