

平成 29 年度 酒造技術研修会 開催要領

1. 目的

食品加工研究所における酒類関連研究結果の報告、鑑評会入賞率向上への取り組み、品質向上に向けた支援内容の紹介等を通じて研究所保有技術を普及するとともに、県内清酒製造業の振興を図る。

2. 実施主体

主催 福井県食品加工研究所、 共催 福井県酒造組合技術委員会

3. 対象

県内清酒製造事業所の経営者および従業員

4. 開催日時

平成 29 年 7 月 12 日(水) 13:30～16:30(予定)

5. 場所

食品加工研究所研修室
福井県坂井市丸岡町坪ノ内 1-1-1

6. 内容

あいさつ 13:00-13:05

研究報告 13:35-14:15

- ・鑑評会用酵母 FK-801C の育成と特性
- ・澱粉特性と吸水性を指標とした酒米消化性の推定方法

検討会 14:20-15:00

- ・28BY の製造について
- ・28BY 全国新酒鑑評会の結果と審査動向について

支援業務紹介 15:10-15:30

- ・県育成酵母の頒布について
- ・酒造期の技術支援(原料米品質予測、もろみ診断)について
- ・市販酒の品質保持への技術支援について
- ・県酵母使用酒の PR について

講習 15:40-16:30

- ・清酒製造の概要と基礎(初級)