

「里のほほえみ」油揚げ品質向上セミナー 実施要領

1. 目的

令和元年～3年度実施事業「福井県産大豆に適合した油揚げ安定製造技術の開発」において開発した「里のほほえみ」を使用した油揚げの膨らみ向上技術を豆腐油揚げ事業者を紹介し、開発技術の移転ならびに県産大豆の消費拡大を図る。

2. 主催

福井県食品加工研究所

3. 開催日時

第1回：3月 9日（水）14：00～15：30

第2回：3月16日（水）14：00～15：30

※第1回、第2回は同一内容で実施。

新型コロナ感染防止対策のため各先着10名まで。

電話、メールによる事前申し込みが必要

第3回：3月24日（木）14：00～15：00

※第3回はオンライン開催

4. 場所

第1回、第2回：食品加工研究所 研修室

第3回：オンライン（マイクロソフト Teams 使用）

その他：希望により個別事業所に訪問、内容説明

5. 内容

- ・大豆品種「里のほほえみ」の性質について
- ・大豆「里のほほえみ」を使用した油揚げの膨らみ向上技術の紹介
- ・油揚げ生地のpH測定方法等の紹介（第1回、第2回のみ）

6. 対象

豆腐油揚げ事業者および関係者