

福井県食品加工研究所セミナー

大豆品種「エンレイ」と比べ「里のほほえみ」の油揚げは膨らまないというお声から、○膨らまない原因 ○対処方法 を調べました。

「里のほほえみ」油揚げ品質向上技術セミナー

—生地のpH、水分を調節すれば膨らみは改善できます—



セミナーは同一内容で3回実施

第1回	3月 9日 (水)	14:00~15:30	(先着10名)
第2回	3月16日 (水)	14:00~15:30	(先着10名)
第3回	3月24日 (木)	14:00~15:00	(オンライン)

場 所

第1、2回：福井県食品加工研究所（福井大学医学部附属病院近く）

福井県坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1

第3回：オンライン（マイクロソフト Teams 使用）

インターネットブラウザ（エッジ、クロムなど）で聴講可能

※スマートフォン、タブレットでもご参加いただけます。



セミナー内容

1. 「里のほほえみ」油揚げの膨らみ改善方法について
2. 油揚げ生地のpH測定体験（第1回、第2回のみ実施）
膨らみに影響する生地のpHを測定してみましよう
※自社の生地のpHを測定されたい方は、当日持ち込み可

参加申し込み方法

2月25日（金）までに、下記担当まで、電話またはメールにて申し込み下さい。
※どの回もご都合が悪い方は、個別にて対応させていただきます。ご連絡ください。

セミナー担当：

福井県食品加工研究所 田中

電話：（0776）61-3539

E-mail：yukari_tanaka@fklab.fukui.fukui.jp