

# 高知県工業技術センターだより

## ▶令和2年1月16日(木)に講習会を開催しました！

当センターでは令和元年10月に新しくスチームコンベクションオーブンを導入しました。本装置はスチーム（水蒸気）とホットエア（熱風）を庫内ファンにより循環させることで食材の調理を行う多機能加熱調理機です。本装置の利用促進のため当センター主催で講習会を実施し、株式会社フジマックの室崎講師による機器概要の説明と調理の実演が行われました。当日は県内の農畜水産関連の企業を中心として14名の受講者が集まり、大盛況の講習会となりました。

### 【調理メニュー】



茶碗蒸し

チンジャオロース

キノコご飯



ブリの幽庵焼き

ローストビーフ



レモンケーキ



センター職員による講習会  
趣旨の説明



機器概要の説明



茶碗蒸しの調理条件の説明



湿度 100%・温度 85℃で  
調理した茶碗蒸し



調理方法によるホテルパン  
使い分けの説明



加熱前のローストビーフの  
仕込み

## ▶マイクロ波前処理装置を更新しました！

公益財団法人 J K A の 2019 年度公設工業試験研究所等における機械設備拡充補助事業により「マイクロ波前処理装置」を更新しました。

マイクロ波前処理装置は密閉容器内で試料を酸分解する前処理装置です。密閉容器を用いるため、試料を汚染することなく、安全に処理できます。また、加熱にマイクロ波を用いるため、効率的に分解できます。安心・安全・高品質が求められる近年では、微量成分分析の精度の向上が求められています。本装置は先述の理由から分析精度の向上に有効で、国際的な公定法でもその使用が規定されています。

詳細は、資源環境課（088-846-1651）まで、お問い合わせください。



お気軽にお問い合わせください。

**088-846-1111**

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15

