

新たな加工機器設置

平成29年3月1日 水産技術開発センター

この度、水産加工利用棟に新たな加工機器「せんべい焼き機」、「フライヤー（ミニ）」が設置されました。新しい加工機器の購入は平成16年度の開所以来初めてとなります。特に「せんべい焼き機」は利用を希望する声が多く寄せられていたので、常温保存が可能な水産加工品開発に弾みがつくことを期待しています。また、フライヤーはコンパクトサイズで温度を一定に保持できるので、利用し易くなりました。さつま揚げの試作に最適です。両機器ともに使用方法は簡単です。御利用をお待ちしております。



せんべい焼き機



フライヤーミニ



試作したアカイカ煎餅