

## 第45回水産加工技術セミナーのご案内

水産物は、その用途や食味、季節性において極めてバラエティに富んでおり、地域ごとに優れた特色を有しております。また、水産加工品についても、各地域において漁獲された水産物を活用して地域色豊かな製品づくりが行われております。

しかしながら、新たな海洋秩序の導入・定着、輸出入水産物の増大、表示法の改正、HACCP（危害分析重要管理点）手法の導入など、食品素材の供給や安全性、消費に係わる環境の変化、産地間競争の激化などにより、本県の水産業は、極めて厳しい状況に置かれております。

県では、新技術の開発・導入による新製品の開発、消費者志向に基づく品質の高度化・安全性の確保あるいは廃棄物の有効利用などを推進するため、水産加工技術セミナーを下記のとおり開催することと致しました。

つきましては、御多忙中のこととは存じますが、多数御参加下さいますようお願い申し上げます。

### 記

- 1 開催日時 平成20年6月9日（月） 13時00分～16時10分
- 2 開催場所 静岡県水産技術研究所 3階大会議室
- 3 演題及び講師 別紙1プログラム参照
- 4 参加費 無 料
- 5 募 集 定員80名で締め切らせて頂きます。
- 6 申込方法 別紙2の申込書により6月3日（火）までにFAX又は郵送にてお申し込み下さい。  
静岡県水産技術研究所 企画加工研究室  
〒425-0033 静岡県焼津市小川汐入3690  
TEL 054-627-1818  
FAX 054-629-7350又は627-3084
- 7 主 催 静 岡 県
- 8 後 援 静岡県水産加工業協同組合連合会・静岡県漁業協同組合連合会  
静岡県食品産業協議会

## 第45回 水産加工技術セミナー プログラム

13時00分～13時05分

開会挨拶 静岡県水産技術研究所長

13時05分～13時50分 講演 1

### 「水産技術研究所研究員による研究報告」

① 凍結原料を用いたラウンドすり身の開発

高木 毅

凍結魚を原料としてすり身を製造する場合、解凍時の品質劣化が問題となります。そこで魚体を凍結状態のまま粉碎したものを、晒し液中で短時間に解凍して良好なすり身を製造する技術を開発しました。今回は、この製造法について紹介します。

② ドコサヘキサエン酸含有リン脂質の記憶学習能改善効果

平塚聖一

カツオの生殖腺はリン脂質含量が高く、その構成脂肪酸中にドコサヘキサエン酸(DHA)を多く含むという特徴があります。今回はカツオの卵巣に含まれるリン脂質がマウスの記憶学習能に与える影響を調べた実験結果について紹介します。

③ 深層水を利用した加工食品について

五十嵐保正

水産技術研究所では、海洋深層水に関するプロジェクト研究を5年間行ってきました。その中には、水産加工に関する研究も多く含まれています。今回は、海洋深層水を添加するなどして効果が得られた実績について紹介します。

13時50分～14時50分 講演 2

### 「生鮮魚介類および水産食品の期限表示について」

講師 鎌倉女子大学 家政学部家政保健学科

教授 吉田 啓子 先生

鮮魚介類の期限表示は経験に基づいて設定している場合が多く見受けられます。流通および消費段階での実態を把握し、科学的根拠に基づく判断により期限設定をすることは、販売者や消費者の不安を解決し、生物資源の有効利用にもつながると考えられます。これらのことから、生食用鮮魚介類や水産食品を対象に温度管理など取り扱いの違いによる保存性等への影響に関する検討や、消費者の目線から解析を試みた結果を紹介して頂きます。

14時50分～15時05分 休 憩

15時05分～16時05分 講演 3

### 「東京築地魚市場における最近の流通の動向について」

講師 水産仲卸 (有)尾傘商店

代表取締役 加納 宏二 先生

関東地域をカバーする巨大な水産物の消費地市場である築地市場における水産物の流通、販売の姿は、リアルタイムで日本の水産物の動きを反映していると言えます。今、世界的な魚食ブームが到来するなかで、国内の水産物の流通はどのように変化しつつあるのでしょうか。水産加工品を主に取り扱う仲卸の立場から、卸売業界での新しい動きについて述べていただきます。また、築地魚市場の移転の問題について、関連業界はどのように考えているのか、地方から築地へ出荷する立場としてどのような影響があるのか、行政の動きなども含めてお話して頂きます。

16時05分～16時10分

閉会挨拶 静岡県水産加工業協同組合連合会長

(第45回 水産加工技術セミナー参加申込書)

静岡県水産技術研究所 企画加工研究室 宛

FAX 054-629-7350

627-3084

企業名:

(団体名)

住 所:

T E L:

主な生産品目:

次の者が参加します。

NO.	氏 名	役 職 名
1		
2		
3		
4		

満員で席がない場合は、水産技術研究所から連絡します。

次回の開催案内から電子メールによる通知をご希望される方は、下記様式に必要事項を記入のうえ、FAXで申し込みを行ってください。なお、今回のご案内がメールにより配信されている場合は、すでに登録済みとなっておりますので再登録の必要はありません。

(登録削除を希望される方も事務局までご連絡ください)

以下のとおり、登録します

企業名		電話番号 (連絡先)	
住 所		氏 名	
メール アドレス			