

第46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21年2月16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FAXまた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3690
TEL 054-627-1818
FAX 054-629-7350または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46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 光センサー測定器によるキンメダイの脂肪測定について 山内 悟
小型近赤外分光測定器を用いて、非破壊で迅速にキンメダイの脂肪を測定することが可能になりました。キンメダイの脂肪の分布や測定器の精度、活用事例について紹介します。
- ② 高鮮度な冷凍カツオの解凍技術の開発 羽田好孝
高鮮度な生食用の冷凍カツオを解凍する場合、急速解凍すると解凍硬直を起こし、食味が低下します。原料の保管温度調節などにより、急速解凍しても発色が良く解凍硬直を起こさない生食用製品の製造技術について紹介します。
- ③ サクラエビとシラス干しの原産地判別について 小泉鏡子
食品の偽装表示が後を絶たない中、偽装を未然に防ぐため、本県特産の水産物であるサクラエビとシラス干しについて、本県産と外国産の判別技術の開発に取り組んできました。今回は、これまでに得られた結果について紹介します。

13時50分～14時50分 講演 2

「新製品、新商品開発のノウハウ –発想の転換で新たなビジネスへの挑戦–」

講師 (株)アムコ 代表取締役 天野良英 先生

昨年、アメリカのサブプライムローン問題から派生した世界同時不況以来、以前よりまして消費者の財布のひもが固くなっている現状であり、従来の手法が通用しない状況になっています。作れば売れた、安ければ売れた時代ではなくなりました。だからこそ、様々な知恵、ネットワーク、支援機関、支援制度を活用して差別化商品、こだわり商品など、待ちではないビジネスを事例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

「魚を食べて健康になる」

講師 (独)水産総合研究センター 中央水産研究所

利用加工部長 村田昌一 先生

現在日本では、栄養摂取バランスの偏りや若年層を中心とする食生活の乱れに伴う生活習慣病の増加、高齢者人口の増加と健康状態の悪化が社会問題となっています。そして、これらの予防を目指した健康で豊かな食生活、すなわち日本型食生活の再構築の重要性が一層高まっています。村田先生の研究グループでは、日本型食生活の主要食品素材である、魚介藻類の健康機能性についての科学的解析を行っています。その結果、ワカメ等の藻類や魚のタンパク質に循環器系疾患の予防・治療作用があること、さらにそのメカニズムを明らかにしてきました。これらの成果をわかりやすく紹介していただきます。

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46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。

今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			