

## 第47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6月12日（金） 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47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船上で生き締めしたビンナガの品質

羽田好孝

B1 ビンナガ製品より付加価値を高めた差別化商品として、漁獲直後に船上で生き締め（脱血処理）して急速凍結したビンナガが生産され始めています。鮮度などの品質分析や官能評価の結果を報告します。

②カツオ卵巣の丸ごと摂取が血中のコレステロール濃度に与える影響

平塚聖一

卵巣から抽出したリン脂質には脳機能改善作用等がありますが、卵巣を丸ごと摂取する場合には、体内でのコレステロール上昇が懸念されます。そこでカツオ卵巣を丸ごと摂取した時の脂質代謝に及ぼす影響について調べた結果を報告します。

③カツオ幽門垂に含まれているリン脂質加水分解酵素について

小泉鏡子

かつお節などの加工工程において、大量に排出されている幽門垂に含まれるリン脂質加水分解酵素に注目し、酵素の特性や原料鮮度が酵素活性の強さに与える影響等について調べた結果について報告します。

13時50分～14時50分 講演 2

### 「食品事故と消費者」

講師 (社)全国消費生活相談員協会

消費生活専門相談員

小坂潤子 先生

近年、食品の安全にかかわる問題が相次いでいることから、消費者から食品の相談や苦情が増加し、その内容も多様化しています。消費生活センターに寄せられた水産物（鮮魚や水産加工品など）や他の食品に関する相談事例と事故の未然防止・拡大防止のために消費者に注意喚起を促した内容とともに、飲食店や販売店などが客から苦情を受けた場合の対応方法について紹介していただきます。

14時50分～15時05分 休 憩

15時05分～16時05分 講演 3

### 「食品の期限設定の考え方と事例」

講師 (財)日本食品分析センター お客様サービス部

業務推進課

課長 雨宮純子 先生

加工食品の賞味期限等は、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に基づき、個々の食品の特性に十分配慮した上で、食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目（指標）に基づき設定する必要があります。(財)日本食品分析センターでは、期限設定のための保存試験を受託する取組みを行っています。本講演では、期限を設定する場合の基本的な考え方、実際の試験の設定方法などについて、事例を交えて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47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			