

第49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、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いたしました。

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 日 時 平成22年6月15日（火） 13時00分～16時10分
- 2 場 所 静岡県水産技術研究所 3階大会議室
- 3 内 容 プログラム（裏面）のとおり
- 4 参加費 無 料
- 5 定 員 80名で締め切らせて頂きます。
- 6 申込方法 別紙の申込書によりFAXまたは郵送にてお申し込み下さい。

申込先

〒425-0033 静岡県焼津市小川3690

静岡県水産技術研究所 開発加工科

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49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」

通電加熱を利用したカツオ煮熟時間短縮の試み 高木 毅

通電加熱は電流を流すことで食品自体を発熱させ加熱する方法であり、温度制御が容易、エネルギー効率が高い、迅速な加熱が可能という特長を持っています。これらの特長を活かして鰹節製造時の煮熟時間短縮を図る研究について紹介します。

船上で水氷締めしたピンナガの品質 羽田好孝

冷凍 B1 ピンナガや S1（船上脱血）ピンナガは高鮮度なため、解凍方法によっては解凍硬直（ちぢれ）が発生して品質が低下します。凍結前の水氷締めにより解凍硬直を防止した冷凍ピンナガの製造方法とその品質について紹介します。

魚肉洗浄水の再利用の可能性について 小泉鏡子

すり身を製造する際に発生する廃水の汚濁負荷を軽減するとともに、廃棄物を出さないすり身製造法の確立を目指して、魚肉洗浄水を再利用するシステムを考案しました。洗浄水を再利用した場合のすり身の品質に与える影響について、調べた結果を報告します。

駿河湾深層水の魚油に対する酸化抑制効果 二村和視

駿河湾深層水は、高い清浄性から食品加工業や製塩業などに利用されていますが、その利用効果については一部を除き明らかになっていません。深層水とその濃縮水などの魚油に対する酸化抑制効果について、調べた結果を報告します。

13時50分～14時50分 講演 2

「食品工場における食物アレルギーコントロールプログラムの実際」

講師 シーアンドエス株式会社

セールス部門スーパーバイザー 津田訓範 先生

食物アレルギー表示制度の目的は、患者が表示を見て回避することです。このため、食品工場は、全製造工程においてクロスコンタミネーション防止対策を徹底し、表示の信頼性を確保する必要があります。食物アレルギーは、最近増加傾向にあることが指摘され、アナフィラキシーショックなど、重篤な症状も誘発する可能性があります。また、サバの水煮缶詰のヒスタミンによるアレルギー様食中毒も発生し、より安全・安心な食品の製造が求められています。本講演では、食品製造現場における食物アレルギーコントロールプログラムの具体例について解説いたします。

14時50分～15時05分 休 憩

15時05分～16時05分 講演 3

「近年の水産物流通の方向と地域水産加工製品への取り組み」

講師 (独)水産総合研究センター 中央水産研究所

流通システム研究室 研究員 廣田将仁 先生

近年、水産加工製品の消費の低迷、水揚げの不安定さや水産物の海外輸出増加などによる原料調達の高コストも加わって、水産加工業経営の多くは依然として難しい舵取りを迫られています。

このような状況の中、一方ではしっかりと消費者ニーズを捉えるために社内の意識共有はどう図られるべきかを模索し、あるいは地域食材を通して異業種との連携を図りながら積極的に新商品の開発をすすめる、チャンスとして前向きに捉えようとするところも数多く見られます。本講演では、いくつかの事例紹介を通して水産物の流通の動向を踏まえながら、これらの今後の方向について考えてみたいと思います。

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

別 紙

第49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 開発加工科 宛

FAX 054-629-7350
627-3084

企業名：
(団体名)

住 所：

T E L：

主な生産品目：

下記のとおり参加します。

	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いたします。

.....

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、下記様式に必要な事項を記入のうえ、FAXで申し込みを行ってください。なお、今回の御案内がメールにより配信されている場合は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。

(登録の削除や登録内容を変更される方も事務局まで御連絡ください)

以下のとおり、登録(変更)します

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