

## 第 51 回水産加工技術セミナーの御案内

本県に水揚げされる水産物は、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、これらの水産物を活用し、地域色豊かな水産加工品が製造されております。

しかしながら、水揚げ量の減少、輸入製品や他産地との競争激化、消費や流通に係わる環境の変化などにより、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、未利用資源の有効活用などを推進するため、水産加工技術セミナーを開催しております。

今回のセミナーは、東日本大震災の被害により電力供給不足や放射性物質の拡散が危惧される中で、省エネによるコスト削減に取り組む具体的な方法や、水産物への放射性物質の影響などについて考えていただく機会として、下記のとおり開催いたします。

### 記

- 1 日 時 平成23年6月9日(木) 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51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

### 「水産技術研究所研究員による研究報告」

- ① 解凍硬直を防止した冷凍カツオ・ビンナガの品質と特長 羽田好孝  
船上で急速凍結されたカツオやビンナガは、高鮮度なため、解凍方法によっては解凍硬直（ちぢれ）が発生する場合があります。凍結する前に冷海水で浸漬することで解凍硬直を防止したカツオ・ビンナガの品質とその特長について紹介します。
- ② カツオ魚肉のにおい成分 平塚聖一  
カツオの血合肉は変色と臭いの発生が速いことから、通常、缶詰やロイン加工では除去されています。今回は、カツオの血合肉と普通肉のにおい成分が貯蔵中にどのように変化するかを調べた結果について紹介します。
- ③ カツオ魚肉の鮮度及び洗浄回数が洗浄肉の品質に与える影響について 小泉鏡子  
カツオロイン製造工程で発生する削り粉をすり身の原料として利用するため、基礎研究を進めています。カツオ魚肉の鮮度と洗浄（水晒し）回数の違いが、洗浄肉（すり身）の品質に与える影響について調べたので、その結果について報告します。
- ④ 駿河湾深層水由来の高ミネラル水がマウスの血中コレステロールに及ぼす影響 二村和視  
海洋深層水由来の高ミネラル水には、健康機能性があることが報告されています。マウスを用いた動物実験において、駿河湾深層水から調整した高ミネラル水が血中のコレステロールを下げることでわかりましたので、その詳細について報告します

13時50分～14時50分 講演 1

### 「投資をしない食品製造業の省エネによるコスト削減」

講師 福山職業能力開発短期大学校 生産技術科  
准教授 佐藤 和史 先生

現在の環境問題に対する社会情勢や震災による電力供給問題により、省エネ商品の開発・製造だけでなく、製造現場の積極的な省エネ活動の取組みが必要とされています。しかし、省エネ活動にはコストがかかり、利益には結びつかないと思っている場合が多々あります。新たな省エネ設備を購入するのではなく、今までの物づくりのやり方や考え方を少し工夫し、現状の設備を最大限に有効活用することで省エネが可能なら、コスト削減によりキャッシュフローを増やすことができます。

今まで食品製造事業所と一緒に省エネ研究に取り組んできた事例を基に、どの様に取り組む、どの位費用を使い、どの程度の削減効果を得ることができたのかを具体的に解説していただきます。

14時50分～15時05分 休憩

15時05分～16時05分 講演 2

### 「海産生物の放射能調査について」

講師 (独)水産総合研究センター 中央水産研究所  
海洋・生態系センター長 渡邊朝生 先生

このたびの東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故の影響により、水産物の一部から暫定規制値を越える放射性物質が検出され、出荷停止や漁業が自粛されるなど、水産業への大きな影響が出ています。

中央水産研究所は長年にわたり日本周辺における海産生物の放射能調査を行っています。調査の具体的な方法やこれまでのデータを基に海産生物の放射性物質濃度の変化などをわかりやすく解説していただきます。

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

別 紙

### 第51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			