

第 52 回水産加工技術セミナーの御案内

～ 新たに開発した「通電(ジュール)加熱法」による連続加熱の仕組みと公開実験 ～

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、加熱コストの削減や効率化が期待される「通電(ジュール)加熱法」に焦点をあて、その仕組みや特徴の解説と公開実験により理解を深め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24年2月8日(水) 13時00分～16時00分
- 2 場 所 静岡県水産技術研究所 3階大会議室及び加工研究センター
(静岡県焼津市小川3690)
- 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52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 公開実験

通電加熱法による、カツオの連続加熱実験を実施します。従来の煮熟法との違いを実感していただき、今後の加熱工程の改善や新商品開発などの参考としていただきます。

14時00分～15時00分 講演 1

「通電（ジュール）加熱の仕組みと実例」

講師 (独)水産大学校 食品科学科

特任教授 福田 裕 先生

東日本大震災による電力不足や製造現場における効率化意識の高まりにより、いっそうの省エネや効率化が求められています。食品製造において、加熱に要するコストは多くの割合を占めており、短時間で加熱できる方法は、コスト削減に大きな効果が期待できます。

今回は、従来の加熱方法に比較して非常に短時間で加熱できる通電（ジュール）加熱に焦点をあて、その加熱方法のしくみや特徴をわかりやすく説明していただくとともに、食品現場で導入されているさまざまな実例を基に、利点と課題について具体的に解説していただきます。

15時00分～15時10分 休憩

15時10分～16時00分 講演 2

「鯉節製造における煮熟工程への通電加熱法導入の可能性」

講師 水産技術研究所 開発加工科

科長 高木 毅

静岡県ではカツオを原料とした水産加工業が盛んであり、中でも鯉節製造は節そのものだけではなく、削り節や調味料エキス等の関連商品も多く、本県にとって重要な産業となっています。しかし、鯉節製造業を取り巻く環境は厳しく、その製造工程効率化の一方策として、通電加熱による煮熟法の可能性について検討しました。今回は、現在の煮熟工程の現状を調べた結果と、これを通電加熱で行う場合の特性と課題について報告します。

16時00分～16時05分

閉会挨拶 静岡県水産加工業協同組合連合会長

別 紙

第52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			