

第 53 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に加え、東日本大震災後の放射性物質の影響など、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、水産物の「おいしさ」について改めて考えていただくとともに、本年4月に改正された食品中の放射性物質の基準値に関する考え方について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 7 月 11 日 (水) 13 時 15 分～16 時 05 分
- 2 場 所 静岡県水産技術研究所 3 階大会議室
(静岡県焼津市小川 3 6 9 0)
- 3 内 容 プログラム (裏面) のとおり
- 4 参 加 費 無 料
- 5 定 員 8 0 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 F A X または郵送にてお申し込み下さい。

申込先

〒 4 2 5 - 0 0 3 3 静岡県焼津市小川 3 6 9 0

静岡県水産技術研究所 開発加工科

T E L 0 5 4 - 6 2 7 - 1 8 1 8

F A X 0 5 4 - 6 2 9 - 7 3 5 0 または 6 2 7 - 3 0 8 4

- 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53回 水産加工技術セミナー プログラム

13時15分～13時20分

開会挨拶 静岡県水産技術研究所長

13時20分～13時50分

「水産技術研究所研究員による研究報告」

- ① ロイン加工副産物から製造したすり身の品質について 小泉鏡子
カツオロイン加工工程で発生する副産物（削り粉）から、すり身を製造する技術を確立しました。さらに、原料である削り粉の保存条件や加熱処理がカツオすり身の品質（色やにおい）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。
- ② カツオ魚肉の消化性、物性を向上させるUD加工技術研究 山崎資之
カツオ魚肉を用いて加熱温度及び加熱時間と物性の関係と加熱温度と消化性の関係を調べました。さらに、カツオ魚肉を使ってUD（ユニバーサルデザイン）食品を製造するため、カツオ魚肉に内在する酵素活性の温度依存性を利用し、従来よりも柔らかいカツオ角煮の製造技術開発を行いましたので、その結果について報告します。

13時50分～14時50分 講演 1

「水産物のおいしさ」

講師 東京海洋大学 食品生産科学科
准教授 白井 隆明 先生

四方を海に囲まれたわが国は水産物に恵まれ、その種類は極めて多く、それぞれが示す多彩な味からも食卓を豊かにしています。それら多種多様な水産物について、魚肉、ウニやエビ・カニ類などに分け、それらの呈味成分の組成の特徴や、それぞれの呈味の全体像を解説していただきます。加えて、美味しさの要因についても説明していただきます。

14時50分～15時00分 休憩

15時00分～16時00分 講演 2

「食品中の放射性物質基準値の変更に関する考え方について」

講師 消費者庁消費者安全課
担当官

東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所事故の影響により、食品に含まれる放射性物質に関する消費者の意識が高まっています。

本年4月には、これまで暫定基準値とされていた食品中の放射性物質濃度について、基準値改正が行われましたが、その経緯や考え方、及び行政機関の取組みなどについて、わかりやすく解説していただきます。

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53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			