

第 54 回水産加工技術セミナーの御案内

本県は豊富な水産資源に恵まれ、地域ごとに優れた特色を有した水産物が水揚げされます。また、これらの水産物を利用した水産加工品も数多く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、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、水産物でたびたび問題となるヒスタミンに関する研究の最新情報や、おいしさと密接に関係する「香り」に関するお話をお聞きいただき、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 25 年 2 月 26 日 (火) 13 時 15 分～16 時 15 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 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 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54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脱血処理がカツオ・マグロの臭い成分に与える影響

上席研究員 平塚 聖一

漁獲後に船上で脱血処理したカツオは肉色が明るくて臭いが弱いとされています。しかし、脱血することによる魚臭の低減についてはこれまで官能により評価された報告しかありません。今回は、脱血処理したカツオとビンナガの臭いをガスクロマトグラフ質量分析計を用いて数値化したのでその結果について紹介します。

②未利用魚の活用による新水産業の創出

開発加工科長 高木 毅

本県海面には、未だ利用されていない食用可能な魚類資源が多く存在しています。そこで、駿河湾内に豊富に存在していると考えられるハダカイワシの仲間を将来の新しい漁業資源として活用するため、今年度から開始したプロジェクト研究の概要について紹介します。

13時50分～14時50分 講演 1

「ヒスタミン研究の最前線」

講師 独立行政法人水産総合研究センター 中央水産研究所
水産物応用開発研究センター 里見 正隆 先生

ヒスタミンはアレルギー様食中毒の原因物質であり、ヒスタミンの前駆体でヒスチジンを大量に含む水産食品では度々問題となります。例えば学校給食等では、赤身魚加工品を原因とするヒスタミン食中毒が毎年報告されています。水産物のヒスタミン含量については、各国およびCODEX等の国際機関において規制値が設けられていますが、日本では規制値が設定されていません。GAPやHACCPの導入は、ヒスタミン蓄積の防止策として有効とされていますが、ヒスタミン蓄積機構については不明な点も多いのが現状です。今回は、水産物のヒスタミンに関する最新の知見について、わかりやすく紹介していただきます。

14時50分～15時10分 休憩

15時10分～16時10分 講演 2

「食品における「香料」の役割について」

講師 高砂香料工業株式会社 研究開発本部
フレーバー研究所第三部 長橋 久哉 先生

美味しそうな香りに誘われて・・・という経験は皆さんお持ちだと思います。

食品における香りとはどういったものか、使われる原料や、その使い方、作り方など、香料の一般概論に関してわかりやすく解説していただきます。

また当日は、実際に「香料」の効果を堪能していただきたいと思います。

16時10分～16時15分

開会挨拶 静岡県水産加工業協同組合連合会長