

## 第 62 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もつ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、輸入製品や他産地との競争激化、消費者嗜好の変化や流通環境の変化、高齢化が進むマーケットなど、新たな対応が求められる課題も多くなっております。

そこで県では、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。

今回のセミナーでは、加工品の安全性確保と新規食品開発をテーマに皆様の事業の一助となるのを期待して、下記のとおり開催いたします。

### 記

- 1 日 時 平成 29 年 3 月 8 日（水） 13 時 30 分～16 時 30 分
- 2 場 所 水産技術研究所大会議室  
（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 100 名
- 6 申込方法 別紙申込書により FAX または郵送にてお申し込みください。

### 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

054-627-3084

- 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 62 回 水産加工技術セミナー プログラム

13 時 30 分～13 時 35 分

開会挨拶 静岡県水産技術研究所長

13 時 35 分～14 時 10 分

### 「水産技術研究所研究員による研究報告」

①「魚肉脂肪量の違いと PAHs 付着量」 上席研究員 鈴木 進二

くん煙製品の風味付けに欠かせない、薪を燃やして発生させるくん煙には、有害物質 PAHs（多環芳香族炭化水素類）がごく微量含まれ、諸外国では食品中の PAHs 量が規制されています。PAHs は脂溶性のため、魚肉脂肪量が多いと付着量も増えると予想されます。そこで魚肉脂肪量と PAHs 付着量の関係を調べたので、その概要をご紹介します。

②「海藻多糖類を分解する細菌」 上席研究員 望月万美子

増粘剤やゲル化剤などとして食品加工に利用されているアルギン酸は海藻（褐藻類）に含まれる多糖です。多糖類を分解できると、機能性オリゴ糖や粘度の低い増粘剤など用途が拡大するため、研究が進められています。今回は、当所で保有する分解細菌についてをご紹介します。

③「静岡県のシラス漁業におけるフグ稚魚混入の現状について」

上席研究員 鷲山裕史

静岡県におけるシラス漁業の漁獲物に混入するフグ稚魚の現状について、種類やサイズ、時期などの調査結果を報告します。

14 時 10 分～15 時 10 分 講演 1

### 「しらすへのフグ稚魚の混入について」

講師 東京海洋大学 教授 長島 裕二 先生

しらすには他種魚類の稚魚や幼生が混入することがあり、2014年にフグ稚魚の混入が問題になりました。そこで、しらす加工品の安全性確認のため、フグ稚魚混入の実態調査を行い、調べたしらす加工品は食品衛生上問題ないことがわかりました。

15 時 10 分～15 時 20 分 休 憩

15 時 20 分～16 時 20 分 講演 2

### 「学校給食に選定されやすい商品について」

講師 リンク株式会社 代表取締役 鍋島 温夫 先生

学校給食は単独校、センター方式等の現場により設備の違いがあり、使用する製品形態の違いがあります。それをよく理解して作る必要があります。また、食品アレルギー対応商品も考える必要があります。

16 時 20 分～16 時 30 分

閉会挨拶 静岡県水産加工業協同組合連合会専務理事