

第 64 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、水産技術研究所移転開所記念として基調講演 2 題と所内見学を、下記のとおり開催いたします。

記

- | | |
|--------|----------------------------------------------------------------------|
| 1 日 時 | 平成 30 年 6 月 29 日 (金) 13 時 30 分～16 時 40 分 |
| 2 場 所 | <u>水産技術研究所 2 階会議室</u>
(静岡県焼津市鰯ヶ島 136-24)
*従前施設ではありませんので御注意ください |
| 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

〒425-0032 静岡県焼津市鰯ヶ島 136-24

静岡県水産技術研究所 開発加工科

TEL : 054-627-1818

FAX : 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 64 回 水産加工技術セミナー プログラム

13 時 30 分～13 時 40 分

開会挨拶 静岡県水産技術研究所長

13 時 40 分～14 時 25 分 講演 1

「水産物の高鮮度化、高度利用、安心・安全への取り組み」

講師 国立研究開発法人水産研究・教育機構 中央水産研究所
水産物応用研究開発研究センター 鈴木敏之 センター長

水産加工業は、水産物の付加価値の向上に大きく貢献しています。本講演では、シャーベットアイスによる高鮮度化、通電加熱加工技術による高付加価値商品の開発、安心・安全関連技術開発が水産業に及ぼしている影響などについて、水研機構が中核機関として取り組んだプロジェクト研究の成果の一部をご紹介します。

14 時 25 分～15 時 10 分 講演 2

「カツオの資源と移動回遊」

講師 国立研究開発法人水産研究・教育機構 国際水産資源研究所
かつお・まぐろ資源部 南 浩史 部長

カツオは、カツオ・マグロ類の中でも世界で最も漁獲され、我が国にとっても鰹節や生鮮などで利用される重要な魚です。セミナーでは、カツオの資源についての最近の議論と、資源を考える上で重要な要素である移動回遊などの研究成果を紹介します。

15 時 10 分～15 時 20 分 情報提供

「新しくなった水産技術研究所の加工研究施設について」

静岡県水産技術研究所開発加工科 高木 毅 科長

15 時 20 分～15 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

15 時 30 分～15 時 40 分 見学会移動時間

15 時 40 分～16 時 40 分

研究所内見学 1 階加工場及び 3 階実験室