

第 63 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、水産加工で重要な「冷凍、解凍方法」と、「塩の影響」について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 6 月 29 日（木） 13 時 30 分～16 時 30 分
- 2 場 所 焼津公民館大集会室（焼津市役所アトレ庁舎 3 階）
（静岡県焼津市本町 5-6-1）
- 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 63 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 10 分

「水産技術研究所研究員による研究報告」

①「くん煙に含まれる有害物質を減らす試み」 上席研究員 鈴木 進二

くん製品の香り付けに必要なくん煙は薪を燃やして作りますが、香り成分の他、有害物質の多環芳香族炭化水素類（PAHs）もごく微量生成され、製品に付着してしまいます。そこで通常より低温で発煙することでくん煙の PAHs を減らせるか、検討した結果を報告します。

②「脂肪酸の結合位置について」 上席研究員 望月万美子

魚介類に多く含まれる DHA や EPA など高度不飽和脂肪酸は健康機能性成分として知られています。これらは近年、脂質形態により機能性が異なることが明らかになり、脂肪酸結合位置の重要性が再認識されています。今回、県産ニジマスについて脂肪酸組成と結合位置の分析を行った結果をご紹介します。

③「微生物が産み出す、新しい水産物の可能性」 主任研究員 山崎 資之

塩辛や鮎鮓は、魚肉を乳酸菌等の微生物を使って熟成させています。カビを使った発酵により、芳醇で旨みの増した魚肉を開発しましたのでご紹介します。

④「ニジマスを脱血するとにおいが減る」 研究員 倉石 祐

魚の締め方を工夫することで魚のにおいを抑えられることが知られています。締め方を工夫したニジマスの官能的なにおいの抑制効とそのにおいの原因物質の変化について調べましたのでその概要を紹介します。

14 時 10 分～15 時 10 分 講演 1

「美味しく食べるための冷凍、解凍方法について、水産物を中心に」

講師 東京海洋大学 教授 鈴木 徹 先生

食品の冷凍技術は広域流通、海外への輸出入にとって欠くことのできない技術となっています。しかし、高品質な食品をそのまま冷凍し消費者のもとで最良の状態に復元するには、システムとしての冷凍技術を理解し、運用しなければなりません。すなわち冷凍装置だけではなく、前処理、保管技術、解凍技術等様々な技術を組み合わせてはじめて高品質な食品を消費者に提供できます。本講演ではその基礎と水産物への応用事例について解説します。

15 時 10 分～15 時 20 分 休憩

15 時 20 分～16 時 20 分 講演 2

「水産物の加工と魚肉中における食塩の分散」

講師 福井県立大学 教授 大泉 徹 先生

塩漬けによって魚肉に浸透した食塩の分散状態は、乾燥に伴ってどのように変化するのでしょうか？魚肉中の食塩含量とその分散状態が乾燥の進行や魚肉の保水性に及ぼす影響に関する研究成果を紹介します。

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

別 紙

第 63 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

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

企 業 名 :
(団体名)
住 所 :
T E L :
担 当 者 :
主な生産品目 :

参加者名簿

	役 職 名	氏 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。

.....

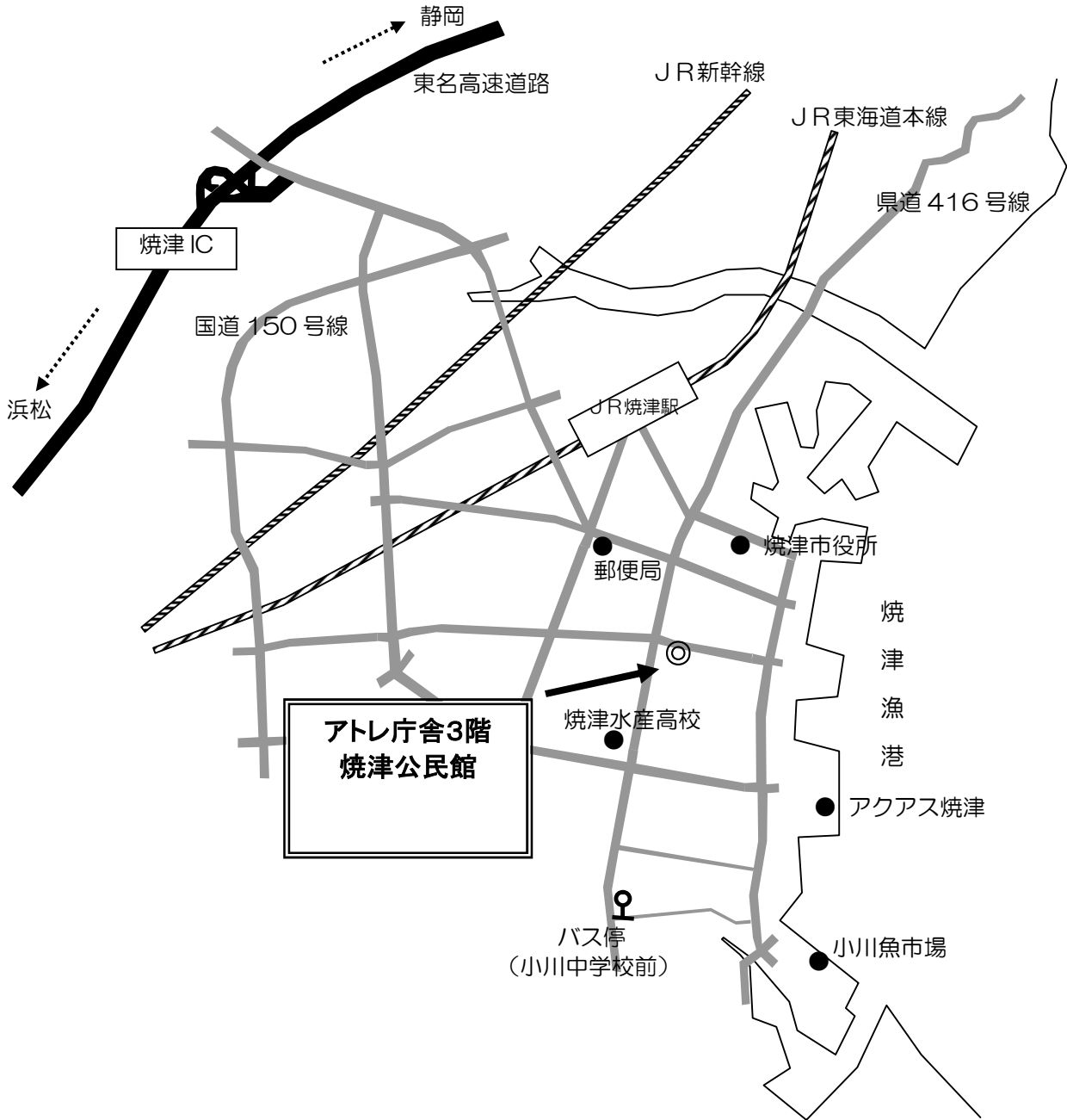
次回の開催案内から電子メールによる通知をご希望される方は、下表に必要事項を記入のうえ、**FAX** で申し込みを行ってください。なお、今回の御案内がメールにより配信されている場合は登録済みとなっておりますので、再登録の必要はありません。

(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			

会場案内図



- 焼津駅南口から徒歩 20分
- 静鉄バス浅草幸町バス停から徒歩 5分