

第77回 水産加工技術セミナー・ヒスタミン測定講習会プログラム

午後1時30分～1時40分

開会挨拶 静岡県水産・海洋技術研究所長

午後1時40分～1時50分

水産・海洋技術研究所研究員による研究報告

買受人による冷凍カツオの選別に関する化学的な検証

開発加工科 上席研究員 隈部 千鶴

焼津漁港に水揚げされる冷凍カツオは買受人の経験的な評価により品質別に選別されています。本研究では焼津漁港に水揚げされた冷凍カツオの品質に関する化学分析データを用い、買受人による選別を化学的に検証しましたので紹介します。

午後1時50分～2時50分

講演I

水産加工品におけるリスク因子とその制御について

講師 静岡県立大学 教授 増田 修一

水産加工品は生で食べる場合があることから、その安全性を確保する上で、様々なリスク因子を制御する必要があります。本講演では、水産加工品の製造・加工時におけるリスク因子である食中毒菌、寄生虫、ヒスタミンなどについてお話しします。

午後2時50分～3時30分

輸出セミナー

求められる食品安全ニーズ ～最近の国内外のトピックス～

講師 半田昌也

輸出先国の規制法令の改正、輸出競合国の取り組み、FSSC22000 Ver.7.0への移行など最近の食品安全に関するトピックスから、食品安全、品質保証体制の変化への対応についてお話をさせていただきます。

午後3時30分～3時40分 休憩

午後3時40分～4時20分

ヒスタミン測定講習会

赤身魚の潜在的なリスクであるヒスタミンの簡易的な測定方法を御紹介します。

(1)講習 3時40分～3時50分 開発加工科 科長 岡田 裕史

(2)測定実技 3時50分～4時20分 研究員 朝倉 啓輔

午後4時20分～4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