

別 紙

○第14回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」

日 時：平成24年7月18日（水） 10：00～17：00  
19日（木） 10：00～17：00  
20日（金） 10：00～16：00

場 所：東京国際展示場”東京ビッグサイト”東5・6ホール

出展内容：研究についてのパネルと通電加熱装置等の展示、魚醤（うに醤油、くじら醤油、ふく醤油）、乳化魚肉すり身入りアイスクリーム

○講演（同時開催セミナー）

日 時：平成24年7月20日（金） 13：00～14：30

場 所：東京国際展示場”東京ビッグサイト”東5・6ホール内 A会場

講演内容：

開会挨拶

「魚の旨味と鮮度について」

水産大学校 食品科学科 准教授 前田俊道（博士（農学））

「魚の“におい”と異臭魚」

水産大学校 食品科学科 准教授 宮崎泰幸（博士（農学））

「魚の美味しさを決める脂を目で見る」

水産大学校 食品科学科 准教授 田中竜介（博士（農学））

「お刺身と水産加工品のテクスチャーについて」

水産大学校 食品科学科 講師 福島英登（博士（農学））

閉会挨拶