

別 紙

○第15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25年8月21日（水） 10：00～17：00
22日（木） 10：00～17：00
23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25年8月22日（木） 13：00～15：00

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

「安価でお得な未利用魚—練り製品原料としての可能性を探る—」
水産大学校 食品科学科 講師 和田律子（博士（農学））

「乳化すり身の製造技術開発について」
水産大学校 食品科学科 講師 福島英登（博士（農学））

「乳化すり身の健康増進機能」
水産大学校 食品科学科 教授 松下映夫（医学博士）
（現：日環科学株式会社 顧問）

「漁船機関における環境対応技術」
水産大学校 海洋機械工学科 教授 前田和幸（博士（工学））

閉会挨拶