

別 紙

○第16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26年8月20日	(水)	10:00～17:00
	21日	(木)	10:00～17:00
	22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の展示

熟成クジラ肉、オキアミ魚味噌、魚醤（うに醤油、くじら醤油、ふく醤油）の試食・試飲

○講演（同時開催セミナー）

日	時：平成26年8月21日	(木)	15:00～16:30
---	--------------	-----	-------------

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

1. 「発酵技術による低・未利用水産資源の有効利用  
～オキアミを利用した魚味噌～」

食品科学科 助教 福田 翼（博士（工学））

2. 「海藻成分と健康 ～海藻ポリフェノールを中心として～」

食品科学科 講師 杉浦義正（博士（学術））

3. 「通電加熱を用いたイカ肉の加工方法について」

食品科学科 准教授 福島英登（博士（農学））

閉会挨拶