

別 紙

○第12回「シーフードショー大阪」

日 時：平成27年2月19日（木） 10：00～17：00  
20日（金） 10：00～16：00

会 場：ATCホール（アジア太平洋トレードセンター内）

出 展 内 容：研究成果（①下痢性貝毒の簡易検査キットの開発、②波動による水産物の非破壊品質評価技術、③水産物の異臭）の紹介及び本校の研究に関するパネル展示

○セミナー（同時開催）

日 時：平成27年2月19日（木） 15：00～16：45

会 場：ATCホール（アジア太平洋トレードセンター内）  
セミナー会場

講 師：食品科学科 准教授 池原 強（博士・医学）  
海洋機械工学科 准教授 太田 博光（博士・工学）  
食品科学科 教授 宮崎 泰幸（博士・農学）

セミナー内容：「水産物の古くて新しい課題（貝毒・非破壊評価・におい）への挑戦」として、水産大専任教員3名による次の3題の話題提供を行います。

- (1) 「二枚貝に含まれる下痢性貝毒の簡易検査キットの開発」（池原）
- (2) 「波動による水産物の非破壊品質評価技術の紹介」  
～歯応え感や脂質含量の推定～（太田）
- (3) 「水産物の異臭」（宮崎）