

○第8回「シーフードショー」大阪

日 時：平成23年2月15日(火) 10:00～17:00

平成23年2月16日(水) 10:00～16:00

場 所：アジア太平洋トレードセンター内ATCホール

出展内容：パネル、急速液体凍結機、通電加熱装置、魚品質情報提供システム、
乳化魚肉すり身入りムース・パテの展示
ふく魚醬、くじら醬油、うに魚醬、乳化魚肉すり身入りアイスクリームの
試飲・試食

○同時開催セミナー

日 時：平成23年2月16日(水) 13:30～15:40

場 所：アジア太平洋トレードセンター内ATCホール

「通電加熱による食品の加熱と殺菌」

司 会：福田裕 水産大学校特任教授

開会挨拶：鷺尾圭司 水産大学校理事長

(1)通電加熱の原理と装置開発

星野貴 (株)フロンティアエンジニアリング常務

(2)通電加熱による殺菌

前田俊道 水産大学校准教授

(3)消費者ニーズに対応したイカ加工品の品質アップ

吉岡武也 道立工業技術センター(財)函館地域産業振興財団主任研究員

(4)通電加熱によるウニの凍結耐性、塩イクラの安全性の向上

上田智広 岩手県水産技術センター専門研究員

(5)通電加熱によるかまぼこの「だれ」防止技術

福島英登 水産大学校講師

(6)質問タイム