

別 紙

○第11回「シーフードショー大阪」

日 時：平成26年2月20日（木） 10：00～17：00
21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（①1,000気圧で食品加工、②加熱変性のない食品加工、
③細菌センサー技術）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26年2月20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：（独）水産大学校 食品科学科 特命教授 芝 恒男（農学博士）
（株）東洋高压 企画管理部 課長 森川 篤史
（独）水産大学校 食品科学科 助教 福田 翼（博士・工学）

セミナー内容：「食品の未来を拓く 高压加工処理と殺菌の世界」

加熱変性させずに食品の加工や殺菌をしたい、あるいはエキスを得たい。
そんなニーズに応えるのが1,000気圧以上の圧力を使う高压処理です。

本セミナーでは高压処理理論と事業化事例、さらには殺菌性能を食品毎
に一目で判別する細菌センサー技術を紹介します。

水産大学校と株東洋高压は、高压技術と細菌センサーを使って水産食品、
食肉、清涼飲料やアルコール飲料の分野で皆様のお手伝いをしたいと考えて
います。