

冷凍魚の高付加価値化セミナー

「水産資源の高付加価値化商品開発」をキーワードに勉強会、技術紹介を行います。今回は、冷凍、保存、解凍に関する講演と実演を行います。冷凍技術の基礎を学びたい方、また、冷凍食品の品質を上げたい方は、是非ご参加下さい。

参加費無料！

【日時】 2021年 9月 28日(火)、29日(水)

【参加方法】 講演・話題提供 (28日): オンライン又は境港会場
実演 (29日): 境港会場

オンライン受講環境のない場合に限り、境港会場での受講が可能です

【会場】 鳥取県産業技術センター食品開発研究所1F 大会議室 (境港市中野町 2032-3)

【対象者】 食品関連企業等

第1部 講演 9/28(火) 13:30~15:00 オンライン開催

演者 国立大学法人東京海洋大学 産学・地域連携推進機構
サラダサイエンス(ケンコーマヨネーズ)寄付講座 特任教授 **鈴木 徹 氏**

演題 「冷凍技術による水産物の高付加価値化」

定員 50名程度(境港会場については5名)

冷凍研究の第一人者であり、2016年には日本冷凍空調学会アジア学術賞を受賞されている先生による講演です。冷凍による品質劣化を防ぎ、高品質化や歩留まり向上にお役立て頂けます。製造責任者、営業、開発の方にお勧めです。

話題提供 9/28(火) 15:00~15:30 オンライン開催

講師 鳥取県産業技術センター食品開発研究所 水畜産食品グループ 研究員 **長崎 稔拓**

内容 鳥取県水産加工技術研究会事業の取り組みについて紹介します。

第2部 「急速冷凍・解凍装置」の実演会 9/29(水) 13:30~18:00

定員 見学を含め、各時間帯3組まで
体験希望の方は、冷解凍したい品物をご持参下さい。

「お店の味を冷凍し、通販やお持ち帰り商品に」、また、「仕入れた原料を、品質を保ったまま冷凍し、注文を受けて解凍」などのコロナ対策や、「製品の品質向上」にお役立て下さい。



新型コロナウイルスの感染状況によって、講演の集合視聴は中止する場合がございます。また、実演は延期する場合があります。あらかじめご承知下さい。

【問い合わせ先】 鳥取県産業技術センター食品開発研究所 水畜産食品グループ 研究員 山川 三穂 (ヤマカワ ミホ)
電話: 0859-44-6121 / FAX: 0859-44-0397 / Eメール: tiit-shokuhin@tiit.or.jp