

ベニズワイガニの選別技術紹介

-おいしさ、身入りを非破壊で瞬時に判別できます-

カニの選別は経験に頼る部分も多く、機械化や自動化は困難であると考えられています。鳥取県産業技術センターが開発した「ベニズワイガニのおいしさに関与する甘味アミノ酸量を非破壊で推定できる選別技術」（特許出願中）をご利用いただくために本研修会では、選別技術の紹介、選別の実演などをご覧いただけます。ぜひご参加ください。

参加費無料

日程① 6月1日(木) 14:30~16:15 【境港会場】

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

日程② 6月8日(木) 14:30~16:15 【鳥取会場】

会場 鳥取県立生涯学習センター 4階 中研修室(3)
(鳥取市扇町21番地)

(日程①、②とも、紹介内容は同じで、境港市、鳥取市の2会場で行います)

プログラム

- 技術紹介(講演)
- 選別のデモンストレーション
- 選別後のカニの試食
- 意見交換

講師：食品開発研究所 発酵・機能性食品グループ 研究員 藤光 洋志

選別技術の紹介に加え、研究の過程で明らかになったベニズワイガニの生理に関する情報紹介も行います。ご参加いただき、皆様のご意見などいかがえたらありがたいです。

定員 日程①、②とも 20名程度

申込 方法：センターHPの申込フォームもしくは、裏面の申込書をメールまたはFAX

期限：令和5年 5月 29日(月)

問合せ (地独) 鳥取県産業技術センター食品開発研究所 担当：藤光(フジミツ)
TEL：0859-44-6121 FAX：0859-44-0397
E-mail：fujimitsu-h@tiit.or.jp

