

第2回あおもり冷凍研究会

参加費
無料

今や生活に欠かせなくなった冷凍食品は、品質、美味しさ、栄養価の保持などそれぞれのコンセプトに応じた商品開発が進められており、豊富な農水産物を有する青森県でも、この分野における取り組みが加速しています。

この度、昨年度に引き続きあおもり冷凍研究会を開催し、水産物を対象とした冷凍技術の先端研究に関する御講演と当センターにおける冷凍研究の取り組みや支援体制について御紹介いたします。

今回はオンライン開催となりますので、多くの皆さまのご参加をお待ちしております。

日時 令和3年3月4日(木) 13:30~

会場 オンライン (Zoomを使用します)
※先着100名様

内容

講演1 13:35~

「凍結前処理と凍結解凍方法による
魚貝類の鮮度変化」
岩手大学 農学部 食料生産環境学科
准教授 袁春紅氏



袁春紅氏

講演2 15:00~

「冷凍魚の品質制御
~魚肉の鮮度状態と冷却・凍結・冷凍貯蔵温度~」
水産大学校 食品科学科
研究員 中澤奈穂氏



中澤奈穂氏

話題提供 16:10~

「青森産技での食品冷凍研究に関する取り組み」

申込方法

裏面の参加申込書にてお願いいたします。



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート

<講師プロフィール>

袁 春紅 氏

1999年 上海海洋大学食品学部 助手
2000年 上海海洋大学食品学部 講師
2006年 北海道大学水産学部 助手
2011年 鹿児島大学水産学部 准教授
2016年 岩手大学農学部 准教授

中澤 奈穂 氏

1993年 大洋漁業株式会社(現マルハニチロ株式会社)中央研究所 主任研究員
2009年 水産大学校 食品科学科 福田裕・和田律子・福島英登研究室 研究員
2012年 東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 岡崎恵美子研究室
プロジェクト研究員
2020年 水産大学校 食品科学科 前田俊道研究室 研究員

参加申込書

申込締切：令和3年 3月 1日 (月)

問合せ先：(地独) 青森県産業技術センター弘前工業研究所
担当：高橋
電話：0172-55-6740 (代表)

申込先 FAX：0172-55-6745
(青森県産業技術センター弘前工業研究所 高橋 行)
または
E-mail：kou_hirosaki@aomori-itc.or.jp
(E-mailの場合、以下の内容を記載してお送りください)

企業名・団体名 ※一般の方は記入不要	
氏名	
電話番号	
メールアドレス	
ご質問などございましたら、 こちらご記入ををお願いします。	

※開催日が近くなりましたら、担当より参加用URLをお送りいたします。

※ご提供いただいた個人情報は本研究会運営(出欠確認・緊急時連絡等)で使用することを目的としていますので、第三者へ提供することはありません。