

関係者各位

(地独) 青森県産業技術センター  
弘前工業研究所長  
(公印省略)

## 第2回あおもり冷凍研究会のご案内

時下ますます御清栄のこととお慶び申し上げます。

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。

なお、出欠につきましては、別紙参加申込書により、令和3年3月1日(月)までに御連絡下さいますようお願い申し上げます。

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

### 記

1. 開催日時 令和3年3月4日(木) 13:30~16:30

2. 開催形式 オンライン開催(ZOOM)  
※先着100名様となります。

### 3. プログラム

#### (1) 講演

「凍結前処理と凍結解凍方法による魚貝類の鮮度変化」

国立大学法人岩手大学 農学部 食料生産環境学科 准教授

袁 春紅 氏

「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～」

国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産大学校 食品科学科 研究員

中澤 奈穂 氏

#### (2) 話題提供

「青森産技での食品冷凍研究に関する取り組み」

青森県産業技術センター

弘前工業研究所

技術支援部

高橋 匡

下北ブランド研究所

加工技術部

竹内 萌

食品総合研究所

水産食品化学部

落合 瞳子

4. 参加費 無料

### 5. 問合せ先

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)