

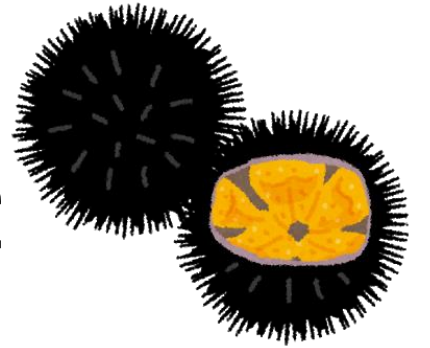
# 平成 30 年度水産加工勉強会の開催案内

**1 日時** 平成 30 年 6 月 22 日 (金) 13:20~16:30

**2 場所** 岩手県水産技術センター

(釜石市大字平田 3-75-3)

**2階大会議室、水産加工開放実験室**



## 3 内容

○講演 (大会議室、13:30~15:00)

(1)「ウニ割くん」について (株)釧路内燃機 営業顧問 畑本慶二

(2)フライン凍結技術について (仮題) (株)テクニカン 営業部長 前川達郎

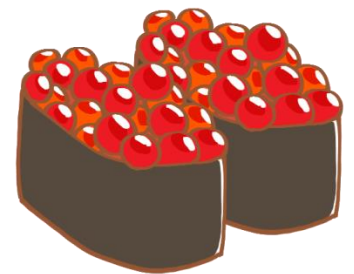
(3)通電加熱技術を用いた生食用加工品の製造について

岩手県水産技術センター 上席専門研究員 上田智広

○機器実演 (水産加工開放実験室、15:15~16:30)

(1)「ウニ割くん」

(2)通電加熱技術等を用いた凍結ウニの製造



## 4 参加申し込み

参加希望者は、「会社名、役職、氏名」を A4 用紙に記入のうえ、6月 15 日(金)までに「岩手県水産技術センター 利用加工部」あて FAX(番号:0193-26-7920)送信をお願いします。

## 5 その他

当所では、通電加熱技術を利用してイクラや凍結ウニを製造したい企業へ個別に技術指導を行います。この件については、勉強会終了後に相談に応じます。

※勉強会の詳細については、次の担当者にお問い合わせ願います。

利用加工部 田老または上田へ (TEL:0193-26-7916)