

平成 30 年度第 2 回水産加工勉強会の開催案内

1 日時 平成 31 年 1 月 8 日 (火) 13:20~15:30

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)「缶詰製造工程の定量充填作業用ロボットシステムの研究開発」
(40分)**

株式会社津田商店 代表取締役社長 津田保之

国立大学法人岩手大学工学部機械科学コース 准教授 三好 扶

**(2)「通電加熱技術などによるイクラの硬化抑制方法の開発」
(45分)**

岩手県水産技術センター利用加工部 上席専門研究員 上田智広

機器紹介 (水産加工開放実験室、15:15~15:30)

サケ魚卵の連続式通電加熱処理システム

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 12 月 21 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)