

令和元年度第2回水産加工勉強会 の開催案内

今回は、**主に水産物の新しい冷凍技術と解凍技術**を紹介します。例えば、水産物の鮮度と冷凍方法との関係、冷凍した殻付きのカキやホタテ、冷凍マグロ鮓を解凍する方法について情報提供いたします。

1 日時 令和2年1月7日（火）13:20～15:20

2 場所 岩手県水産技術センター 2F大会議室

3 講演

**(1) 「～岩手県の加工品を全国に発信する取り組みに向けて～
最近の水産加工品の技術概要と水産物冷凍の基本」**

(13:30～14:10)

東京海洋大学学術研究院 食品生産科学部門

教授 岡崎恵美子

**(2) 「美味しい「食」を提供する新たな解凍ソリューション
について」(14:30～15:10)**

東北大学大学院農学研究科 水産資源化学

准教授 山口敏康

※勉強会の詳細については、次の担当者に問い合わせ願います。

利用加工部 田老 (TEL: 0193-26-7916)