

平成27年9月16日

平成27年度 第4回 食品産業エルム会例会へのお誘い

食品産業エルム会事務局
中田 邦彦

皆様 ますますお元気でご活躍のことと思います。

今回は、水産関連の話になります。最近の日本人の魚介類の摂取量は年々減少傾向にあります。魚介類は、魚が死んでから、我々の口に入るまでその保存方法によっては鮮度が落ちてゆき、栄養学的な面、味覚等の面で劣化が起こり魚離れの原因ともなっております。魚介類の輸送、保管中に鮮度の低下を防ぐためにいかに鮮度を落とさず魚介類の鮮度保持を行ってゆくかは古くから水産業、食品業界に携わる者にとっては大きな命題となっております。

今回は、北海道立工業技術センター(函館地域産業振興財団)から吉岡武也 研究主幹・博士(水産学)をお招きし、現在取り組んでいる函館産鮮魚を高鮮度で海外に輸送技術の開発など、最新の魚介類鮮度保持技術について講演いただきます。

皆さまのご参加をいただきますようよろしくお願い申し上げます。

1. 日時および場所； 11月20日(金) 18時15分から
札幌市東京事務所 JR有楽町駅前 東京交通会館 3F
<http://www.city.sapporo.jp/somu/tokyo/map.html>
2. 講演内容；
「北海道の鮮魚を世界に発信！ -魚介類の鮮度保持技術の進展-」(仮題)
講師：吉岡 武也(昭和60年水産 食品卒)
北海道立工業技術センター(函館地域産業振興財団)
研究開発部 食産業技術支援グループ 研究主幹
3. 懇親会開催； 藩 銀座インズ店(インズ2地下)
銀座2-2 銀座インズB1 TEL 03-3562-0790 で開催予定
4. 例会参加費； 4,000円(内訳 3,500円(懇親会費) + 500円(資料代)
(当日いただきます。)
領収書がお入り用の方は、当日、受付時にお申し出ください。

ご出欠については食品産業エルム会事務局(elm-food@outlook.jp)までご連絡
お願いします。

知り合いの北大OBおよびOGの方がおられればこのメールを回していただければ幸いです。 会員
増加にご協力のほどよろしくお願い申し上げます。