

第2回鮮度保持技術シンポジウム

最先端の冷凍・解凍技術と 北海道の農林水産業・食産業

日本の食料基地である北海道にとってキーテクノロジーとなる鮮度保持技術のうち、今回は「最先端の冷凍・解凍技術と北海道の農林水産業・食産業」にフォーカスし、講演および意見交換を行います。

平成28年 12月5日(月)

13:00 ~ 17:40



場所

北海道大学工学部

フロンティア応用科学研究棟 2F 鈴木章ホール

講演スケジュール

13:00 開会

13:05 「『知』の集積と活用場の産学官連携協議会の取組みなどについて」

農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課 産学連携室長 田中 健一

13:30 「最先端の冷凍技術 -システム化冷凍技術-」

東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 食品冷凍学研究室 教授 鈴木 徹

14:20 「電磁波を利用した冷凍食品の解凍」

東北大学大学院農学研究科 電磁波高度利用研究室 東北大学名誉教授・教育研究支援員 佐藤 實

15:10 休憩

15:25 「筋肉たんぱく質変性を指標とした魚肉凍結保管中の魚肉の品質変化」

北海道大学大学院 水産科学研究院 海洋応用生命科学部門 特任教授 今野 久仁彦

16:15 「北海道の気候を利用した野菜の鮮度保持技術」

北海道立総合研究機構 農業研究本部 中央農業試験場 農業環境部長 長尾 明宣

17:05 総合討論

17:40 閉会

時間 | 18:00 ~
懇親会 場所 | 福利厚生会館 北部食堂
会費 | 3,000 円

以下の内容を明記の上、E-mailまたはFAXでお申込みください。食科学プラットフォームのホームページ、QRコードからもお申込みいただけます。

お申込み
お問合せ

・氏名(ふりがな) ・企業,組織名 ・所属 ・役職 ・メールアドレス ・電話番号 ・懇親会の出欠

URL <http://www.mcip.hokudai.ac.jp/shok/recent.html>

E-mail shokuken@mcip.hokudai.ac.jp

FAX 011-706-9550



お申込み締切

平成28年11月28日(月)

(但し、定員200名になり次第締切とさせていただきます)

北海道大学 産学・地域協働推進機構 産学推進本部内 食科学プラットフォーム事務局 担当 | 畠(はた) 高瀬

主催 | 北海道大学 産学・地域協働推進機構 共催 | 北海道立総合研究機構 後援 | 「知」の集積と活用場の 産学官連携協議会