第17回MaOIセミナー（令和5年度 第2回MaOIセミナー）

いまの食品づくりに欠かせない
最新冷凍技術！

令和5年
9月19日(火)
14:00～

冷凍技術の知識をアップデートして、製品の改良、改善に、
また新たな商品開発に、活かしてみませんか？

講演

東京海洋大学
産学・地域連携推進機構
特任教授 鈴木 徹 氏

講　　演　冷凍についてのサイエンスの基礎
おいしく食べるための冷凍・解凍方法

講演概要
- 冷凍技術の科学的根拠の解説　（例：魚の解凍でドリップが出る理由）
- 品質低下防止　（例：細菌汚染、自己消化、冷凍焼け等）
- 解凍技術の工夫、方法

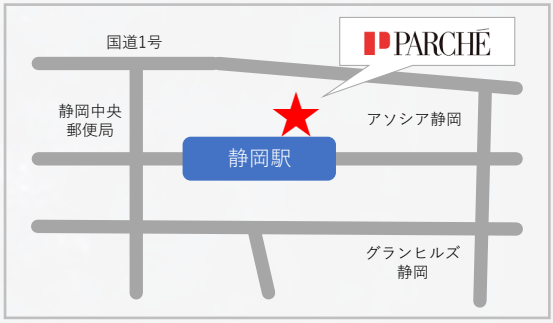
講師略歴　東京水産大学（現・東京海洋大学）食品工学専攻修士修了。日本酸素株式会社（現・大陽日酸株式会社）で冷凍食品研究開発および低温利用機器・システムの研究開発に従事。東京大学大学院農学研究科農芸化学専攻博士課程（食品工学研究室）中退。東京水産大学（現・東京海洋大学）水産学部助手を経て2004年から教授。2019年3月に同退職後、現職。

開催概要

◆開催概要
日　　時　：令和5年9月19日(火) 14:00～16:30
参加定員　：会場参加 定員 50名 ＋ オンライン配信
プログラム：

13:30～14:00	会場受付	
14:00～14:05	開会挨拶	MaOI機構
14:05～14:55	ご講演	鈴木 徹 先生
14:55～15:05	質疑応答	
15:05～15:35	企業PR (3社程度を予定)	
15:35～15:40	閉会挨拶	※オンライン配信終了
15:40～16:20	意見交換	※会場参加者のみ
16:30	完全退館	

◆会場　パルシェ（静岡駅直結）7F会議室D



〒420-0851 静岡市葵区黒金町49番地

◆お申し込み　申込〆切：令和5年9月14日

URLもしくは2次元バーコードにアクセスし申込フォームからお申し込みください。
https://qnr.maoi-i.jp/seminar/

主催 / お問い合わせ先　一般財団法人マリンオープンイノベーション機構　事業部
TEL 054 340-1800　e-mail：info@maoi-i.jp