

食品総合研究所だより

第9号 平成25年8月19日発行

「青森県における農水産物の高品質化技術」について FOOMA JAPAN 2013 で発表を行いました。

平成25年6月11日～14日に東京ビッグサイトで開催されたFOOMA JAPAN 2013(国際食品工業展)のアカデミックプラザにおいて、「青森県における農水産物の高品質化技術」と題し、ポスターセッション(写真右)に参加しました。青森県の農水産物を高品質で遠隔の大消費地へ届けるには、冷凍技術や高鮮度の品質保持技術が必要不可欠です。

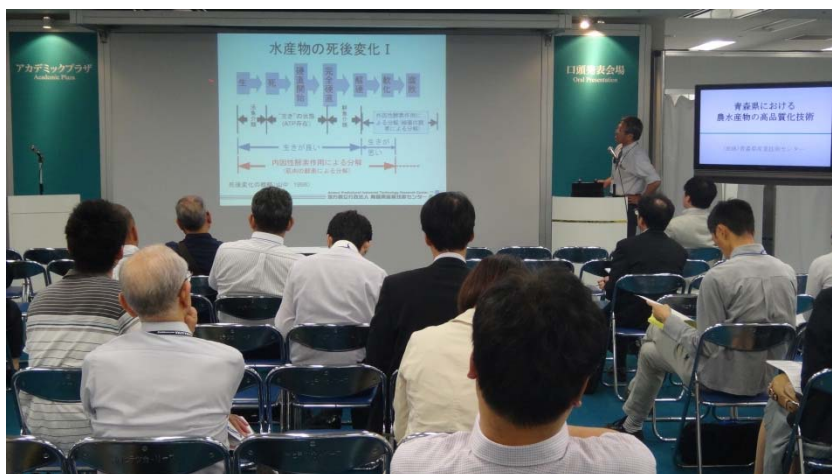
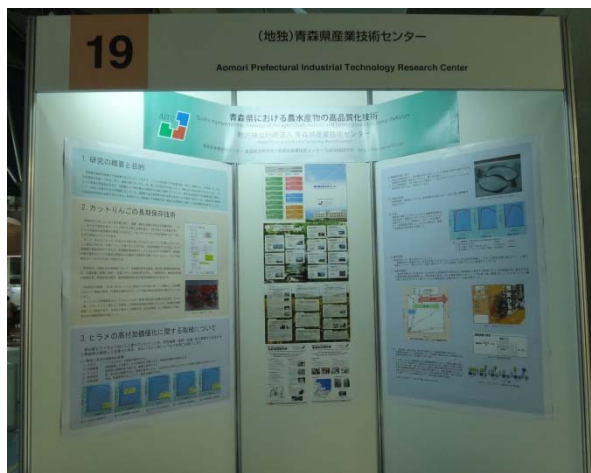
6月11日には、弘前地域研究所の工藤所長からカトリんごの長期保存技術について、当所の松原水産化学部長からヒラメの高付加価値化に関する取り組みについて、口頭発表(写真下)も行いました。

この中で、ヒラメの鮮度については、1) サイズが大きいほうが、2) 安静畜養して漁獲ストレスを解消すれば、3) 致死前に安静状態であれば、4) 苦しませずに即殺すれば、5) 死後、低温管理すれば、長持ちすることが明らかとなっていることを紹介しました。

また、漁獲後の取り扱いについては、1) 漁獲直後から冷却すると鮮度低下が抑えられること、2) 氷との接触回避することにより外観も良くなること、さらに、3) 安静畜養後、即殺前に5℃の冷海水で約1時間畜養することにより、食べ頃期間を長期化できることを発表しました。

今回、アカデミックプラザでは、研究所や大

学による63課題の口頭発表がありましたが、そのうち20課題は海外からの発表でした。当研究所では、今後も、地域に根差しつつ、質の高い研究を行っていく所存です。



平成 25 年度の体制



所長挨拶

前年度より所長を務めております山本です。今年度もよろしくお願ひします。
 水産食品開発部では「時代の変化に対応した水産加工技術開発」、水産食品化学部では「八戸サバ脂質簡易測定法開発」や冷熱エネルギーを利用する技術の開発等に積極的に取り組んでいます。
 当研究所は水産加工業界にとって頼られ続けられる研究所を目指しています。皆さんとの連携、交流をお願いいたします。

○理事兼所長 山本 忠志

○企画経営監 奈良 賢静

↳ (企画経営担当) 小野寺主任研究員

○総務調整室 室長 松浦 壽

↳ 馬場総括主幹、大柳非常勤事務員、成田非常勤労務員

○水産食品開発部 部長 中村 靖人

↳ 柳谷研究管理員、白川研究員、山日研究専門員





○水産食品化学部 部長 松原 久

↳ 秋田研究員、竹内研究員、寺戸外部資金研究員、阿部非常勤労務員、山形非常勤労務員、関川非常勤労務員、山田非常勤労務員

★転出者等(転出先)

成田企画経営監(退職)、岩本主査(三八県民局地域連携部)、吉田事務専門員(退職)、今井水産食品開発部長(水産総合研究所)、大澤研究員(水産総合研究所)、木村研究員(むつ水産事務所)、渡辺非常勤労務員(退職)

よろしくお願ひします。

<p>奈良 賢静 企画経営監</p>	<p>中村 靖人 水産食品開発部長</p>
 <p>①水産振興課 企画・普及グループマネージャー ②食品加工部門の業務の企画及び経営の総括に関すること ③何事も和を以て貴しとし、仕事の中に遊び心を忘れないことを宗とする</p>	 <p>①下北ブランド研究所 加工技術部長 ②水産加工食品に関する製造技術・製品の開発及び技術支援 ③安全第一</p>
<p>柳谷 智 研究管理員</p>	<p>白川 慎一 研究員</p>
 <p>①水産総合研究所 ②青森県水産加工スキルアップ事業、水産加工技術支援普及事業 ③企業ニーズや消費者ニーズにあった新規水産加工品の開発 安全、安心な製品づくり 加工業者の経営に役立つ情報の収集</p>	 <p>①下北ブランド研究所 ②新しい加工品の開発 ③不撓不屈</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>①前職 ②担当業務 ③仕事のモットー</p> </div>

食品総合研究所だより

第9号 平成25年8月19日

編集・発行

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

食品総合研究所

〒031-0831 青森県八戸市築港街二丁目10番地

TEL 0178-33-1347/FAX 0178-33-0321

<http://www.aomori-itc.or.jp>