



道総研

令和5年度食品加工研究センター 食品加工技術講習会

付加価値を高める水産加工技術 (レトルト処理)

令和6年1月29日(月) 13:15~15:30

オンライン開催

(当センターでも視聴できます)

食品加工研究センターは、食品加工関連企業の研究者・技術者等を対象に、食品加工に関する基礎的技術や応用技術の習得を目的とした講習会を開催しています。

本講習会では、付加価値を高める水産加工品の開発に向けて、レトルト処理による水産加工品の製造技術、製品の栄養学上のメリットについて講演いたします。また、製造にあたって、小規模製造が可能な小型レトルト殺菌機及び設備導入に役立つ補助金等についても紹介いたします。

開会 13:15

あいさつ 13:15~13:20

食品加工研究センター食品開発部長 **吉川 修司**

参加無料

講演Ⅰ 13:20~13:50

「レトルト処理により付加価値を高めた水産加工品の開発」

食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ 研究主幹 **山田 加一朗**

当センターが取り組んでいるレトルト処理による「魚のにおいを低減し、骨まで食べられる水産加工品の開発」について、最近の知見を交えて紹介いたします。

講演Ⅱ 13:50~14:30

「レトルト処理した魚骨のカルシウム源としての栄養価」

北海道大学大学院水産科学研究院 教授 **佐伯 宏樹 氏**

レトルト処理した魚骨の栄養価に関して、ラットにおけるカルシウム吸収および骨代謝に着目した調査の結果についてご講演いただきます。

講演Ⅲ 14:30~15:00

「小型レトルト殺菌機の特徴と導入事例」

株式会社平山製作所 仙台事務所 **千葉 孝之 氏**

レトルト食品の製造には、レトルト殺菌機が必要ですが、既存装置は大量に製造する仕様がほとんどです。そこで、小ロット製造が可能な小型装置について紹介いたします。

情報提供① 15:00~15:15

「設備導入に役立つ補助金について」

経済産業省 北海道経済産業局 地域経済部 食・観光産業課 総括係長 **西坂 誠洋 氏**

情報提供② 15:15~15:30

「北海道中小企業総合支援センターが所管する支援制度について」

北海道中小企業総合支援センター金融支援部 金融支援グループ 主任 **園部 悟司 氏**

閉会 15:30

主催 (地独) 北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター
後援 (公財) 北海道中小企業総合支援センター
お問合せ先 食品加工研究センター 食品技術支援グループ
TEL 011-387-4132 (担当: 田村)



食品加工研究センター
ホームページ

食品加工技術講習会

「付加価値を高める水産加工技術」 (レトルト処理)

申込締切：1月22日（月）

◆メールでお申込みの場合 food-seminar@hro.or.jp

◆FAXでお申込みの場合 011-387-4664

講習会申込書

企業名					
住所					
電話番号			FAX番号		
参加者名	所属	職	氏名	メールアドレス	当センターでの視聴
情報収集について	【本講習会をどのように知りましたか。】 <input type="checkbox"/> 当センターからの直接の案内（DM） <input type="checkbox"/> 当センターのホームページ <input type="checkbox"/> 当センターのメールマガジン <input type="checkbox"/> 当センターのフェイスブック <input type="checkbox"/> その他（ ）				
ご質問	【ご記入いただきました質問は、質疑応答の時間にお答えいたします】				

※ オンライン視聴のURLは、後日お申し込みのメールアドレスにご連絡します。

◇お問い合わせ先：食品加工研究センター 食品技術支援グループ
TEL 011-387-4132（担当：田村）