



令和4年 食品加工研究センター 研究成果発表会

4月26日(火)
13:30~16:30

オンライン開催
＜チャットによる質疑応答有り＞
定員500名

申込方法

事前参加登録をお願いします。

食加研



参加登録URLはこちら

https://www.hro.or.jp/list/industrial/research/food/koho/event_r04/r040426_seika.html



申込〆切

4月19日(火)

定員となり次第、〆切とさせていただきます。

お知らせ

オンライン開催のため、「成果品の試食」「個別技術相談」は行っておりません。

【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

問い合わせ：食関連研究推進室 食品技術支援G 担当：田巻、田村

☎011-387-4116 food-seminar@hro.or.jp

13:30 開会の挨拶

所長 柿本 雅史

第1部 道内の水産業を取り巻く状況変化に応じた「食」の提案

13:40

(1) はじめに

食品開発部長 吉川 修司

(2) 「食」の提案

<セッション1>

魚離れに対応した加工品の製造技術の提案

食品開発部食品開発グループ 主査 山田 加一郎

<セッション2>

魚の高鮮度流通と鮮度評価技術の提案

釧路水産試験場 加工利用部長 武田 浩郁

(公財) 函館地域産業振興財団 北海道立工業技術センター

研究開発部 食産業技術支援グループ 研究主幹 吉岡 武也

<セッション3>

道南地域における道産ブリの利用拡大に向けた取組

海のごちそうPROJECT プロデューサー 國分 晋吾

チャットによる質疑応答

新規導入設備の紹介

15:00

食関連研究推進室長 奥村 幸広

15:05~15:15 【休憩】

第2部 研究成果の発表

15:15 冷燻製品における燻煙のノリの評価 - 燻煙成分の付着度評価手法の開発 -

食品開発部食品開発グループ 主査 小泉 次郎

15:25 ヨーグルト製造に適した乳酸菌の選抜方法

食品開発部発酵食品グループ 研究職員 徳田 瑞貴

15:35 新たな道産地鶏「北海地鶏Ⅲ」の肉質特性と加工適性

応用技術部応用技術グループ 主査 田中 彰

15:45 りんご搾汁残渣を利用したシロップ様食品素材の開発

中央農業試験場 加工利用部農産品質グループ 研究主幹 中道 浩司

15:55 道産コーンウイスキープロジェクト - コーンウイスキー製造への挑戦 -

食品開発部発酵食品グループ 主査 東 孝憲

チャットによる質疑応答

16:30 閉会の挨拶

副所長 川上 誠