



第 2 回鮮度保持技術シンポジウムの開催について（お知らせ）

開催概要：北海道大学と北海道立総合研究機構の研究者，そして，食品冷凍学と冷凍食品解凍の研究の第一人者をお迎えし，最新の鮮度保持技術について講演・討論を行います。

開催趣旨：北海道大学産学・地域協働推進機構では 2014 年 12 月，第 1 回目の鮮度保持技術シンポジウムを開催し，産学官の異分野の研究者が講演・意見交換を行いました。第 2 回目となる今回は，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，「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，議論します。

日程：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 2 階 鈴木章ホール
（札幌市北区北 13 条西 8 丁目）

主催：北海道大学 産学・地域協働推進機構 産学推進本部

共催：北海道立総合研究機構

後援：「知」の集積と活用場 産学官連携協議会

募集人数：200 名程度

参加費：無料（但し，懇親会は有料）

プログラム：添付のポスターをご参照ください。

申し込み期間・方法：

ホームページより参加ご登録いただくか，氏名，所属，役職，メールアドレス，電話番号，懇親会の出欠を明記の上，以下宛，メールまたは FAX にて 11 月 28 日（月）までにお申し込みください。但し，定員になり次第，締切とさせていただきます。

ホームページ：<http://www.mcip.hokudai.ac.jp>

E-mail：shokuken@mcip.hokudai.ac.jp FAX：011-706-9550

お問い合わせ先

所属・職・氏名：北海道大学 産学・地域協働推進機構 産学推進本部 担当 畠（はた），高瀬
TEL：011-706-9480 FAX：011-706-9550 E-mail：shokuken@mcip.hokudai.ac.jp

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