



「農水産物の冷凍・冷蔵・高圧による新加工物流技術」セミナー

高知県の農水産物を生鮮、あるいは加工することで付加価値を高め、さらに広域流通に耐える技術の基礎、また新しい技術の紹介を各方面の専門家から聞く。

冷凍に関しては鈴木徹（東京海洋大学）、高圧利用技術に関しては山本和貴（国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門）、スラリーアイス冷蔵または凍結濃縮について松本泰典（高知工科大学）、産学連携のコーディネーション例を工藤健一（中央大学産官学コーディネータ）が講演する。また、講演後には各演題について質疑、個別相談の時間を設定している。

主催 高知県立大学健康栄養学部、**協賛** 西村青果（株）・鈴木徹（東京海洋大学）

日時 7月 11日（水曜） 14時から17時

会場 高知県立大学（永国寺キャンパス、教育研究棟 1階 A104 講義室）

参加費 無料

講演

14:00 **開会の挨拶** 高知県立大学 渡邊浩幸

14:10 **食品の冷凍貯蔵、冷凍加工の方法と新技術**
鈴木徹（東京海洋大学）

14:50 **高圧技術による食品の加工技術－世界のトレンドと日本**
山本和貴（国立研究開発法人
農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門）

15:30 **産学連携のコーディネーション事例**
工藤 謙一（中央大学産官学コーディネータ）

16:10 **スラリーアイス冷蔵と凍結濃縮の取り組み**
松本泰典（高知工科大学）

16:50 **閉会**

17:00－18:00 **総合質疑意見交換会**



参加登録 高知県立大学健康栄養学部 食品科学研究室
渡邊浩幸 088-847-8598
Mail watana@cc.u-kochi.ac.jp