

海洋資源の利用とビジネスへの応用

この度、東京海洋大学品川キャンパスにおいて技術交流会を開催致します。今回は、「水産加工」「鮮度保持」「食の安全」をキーワードに、同大学より3名の先生をお招きし、下記のテーマについてご講演いただきます。

またその後には、大学施設見学、最後には参加者全員による懇親会を予定しております。つきましては、関連業界の皆様へ、ビジネスの一助となりますようご案内申し上げます。

◆講演

①『水産加工残滓(ざんし)を利用した生分解性フィルムの開発』

講師:大迫 一史 氏 東京海洋大学 海洋科学部 食品生産科学科 准教授

概要:水産加工残滓のうち、魚類の、とくに骨、皮あるいは鱗といった部位にはコラーゲンが比較的多量に含まれています。当研究室ではこれまでに、魚類の皮や魚鱗からゼラチンを抽出し、これから生分解性フィルムを製造する技術を開発しており、本講演では、研究で得られた生分解性フィルムの製造についてお話致します。

②『海洋微生物培養液を用いた生鮮食材と赤ワインの変色防止』

講師:今田 千秋 氏 東京海洋大学 大学院 海洋科学技術研究科 教授

概要:海洋環境における種々の微生物の実用的利用を模索している中で検出した、伊豆新島沖の海底堆積物から分離した糸状菌培養液上澄みによる、生鮮食材や赤ワインの変色防止作用をご紹介します。天然物指向の高まる今日の食品市場において、本菌の培養上清が、食材や赤ワインの天然由来の品質劣化防止剤として位置づけられると考えています。

③『魚の鮮度を簡単に判定する技術と生鮮食品のロングライフ化』

講師:濱田 奈保子 氏 東京海洋大学 大学院 海洋科学技術研究科 教授

概要:魚の鮮度を重視する我が国のニーズに応え開発した、鮮度判定技術をご紹介します。魚の活きの良さと高い相関を示す指標であるK値に基づく簡易な鮮度判定技術であり、常温以上で長期間保存できるため、冷蔵設備のない環境下での利用も期待されています。また、鮮度保持技術や無菌充填包装技術等による鮮魚のロングライフ化技術についても触れます。

◆施設見学

※講演順は未定

◆交流会 参加者全員による立食形式の懇親会

(ご参考) [開催要領](#) [会場案内](#)

- 日 時 : 平成22年10月6日(水) 13:30~18:30
- 会 場 : 東京海洋大学 品川キャンパス7号館1階 多目的交流研修室
- 参加費 : 無料(交流会を含む)
- 募集締切 : 平成22年10月1日(金)
- 主 催 : 公益財団法人 りそな中小企業振興財団
- 協 力 : 東京海洋大学 産学・地域連携推進機構