

■開催要領

1. 日 時 平成22年10月6日(水) 13:30~18:30
2. 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
所在地: 〒108-8477 東京都港区港南4-5-7
[※会場詳細は大学内の案内をご覧ください](#)
TEL: 03-5463-4037(産学・地域連携推進機構)

3. 主な日程

- (1) 開 演 主催者挨拶・次第説明 13:30
(2) 講 演 (講演順は変更する可能性があります) 13:45~16:00
テーマ①「水産加工残滓を利用した生分解性フィルムの開発」 13:45~14:30
講 師 東京海洋大学 海洋科学部 食品生産科学科 准教授 大迫 一史 氏
テーマ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」 14:30~15:15
講 師 東京海洋大学 大学院 海洋科学技術研究科 応用生命科学専攻 教授 今田 千秋 氏
テーマ③「魚の鮮度を簡易に判定する技術と生鮮食品のロングライフ化」 15:15~16:00
講 師 東京海洋大学 大学院 海洋科学技術研究科 食品流通安全管理専攻 教授 濱田 奈保子 氏
(3) 施設見学 16:10~17:00
(4) 懇親会 参加者全員による交流会 17:00~18:30

[※懇親会では飲食を伴いますが、お車でお越しの方にはアルコール類の提供を致しませんのでご了承ください](#)

4. 募集対象 中堅・中小企業製造業の経営者および技術担当者の方を優先します。
5. 定 員 50名程度
8. 申込方法 参加申込書をE-mail又はFAXでお送りください。

■講師紹介

◆大迫 一史 氏

「水産加工残滓を利用した生分解性フィルムの開発」

キーワード: 水産利用加工、タンパク質、かまぼこ、魚の品質、水産発酵食品、資質、魚醤油等

略 歴: 九州大学 大学院農学研究科 修士課程修了後、同大学研究生を経て、平成7年長崎県島原水産業改良普及所の技師に着任。平成9年から長崎県総合水産試験場 研究員(18年に主任研究員)として水産加工現場の最前線での仕事に携わり、平成19年より東京海洋大学 海洋科学部 食品生産科学科 准教授。

◆今田 千秋 氏

「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」

キーワード: 応用微生物学、生理活性物質、遺伝子組み換え、二次代謝、抗生物質、水圏微生物の群集組成解析 等

略 歴: 東京水産大学 大学院水産学研究科 修士課程修了後、東京大学大学院農学系研究科博士課程と同時に農学博士取得。日本学術振興会特別研究員・62微生物化学研究所の研究員を勤めた後、東京水産大学大学院へ移り、現在、東京海洋大学 大学院 応用生命科学専攻 教授。多くの企業と共同研究・研究指導の実績がある。

◆濱田 奈保子 氏

「魚の鮮度を簡易に判定する技術と生鮮食品のロングライフ化」

キーワード: 食品流通安全管理、鮮度保持、脱水シート、トレーサビリティ、環境浄化 バイオマス変換等

略 歴: 北海道大学 大学院 修士課程修了後、昭和電工株式会社総合研究所に勤める。その後東京水産大学 大学院へ移り助手・准教授を経て、現在、東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科 食品流通安全管理専攻 教授。工学博士。2005-2006「ブラット・ニッポン漁獲物生産システム開発事業」「可視化による魚類鮮度計測技術開発」委員長、ものづくり大学非常勤講師。