

おいしい魚介類・すり身加工品の品質制御法とそのポイント

日時
2018年 7月11日 (水)
10:30 ~ 16:30

税込受講料
1名 39,960円
2名以上1名 36,720円
案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線(緩行線)
地下鉄東西線(A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線(A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX 電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名 住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかでお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルはお受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

会場 産業科学システムズ会議室(東京都千代田区富士見1-5-1)

講座の趣旨・POINT

本セミナーでは、水産物の加工原料としての特性や品質制御技術について、最新の研究成果も含めてご紹介します。また、我が国の水産加工品の代表格である魚肉練り製品、ならびにその原料として重要な役割を果たしている冷凍すり身について、これらの製造にかかわる技術的側面の知識が幅広く得られるよう、製造工程や製造原理、品質評価、近年の製品開発の動向等を含めてわかりやすくご紹介します。

講師 東京海洋大学 学術研究院 教授 博士(水産学) 岡崎恵美子氏

プログラム

- ・水産物の加工原料としての特性
 1. 魚介類の特性と多種多様性
 2. 魚介類筋肉の構造と主要成分
 3. 魚介類の死後変化と品質制御
 4. 高付加価値化のポイント(原料編)
- ・魚介類の冷凍と品質制御技術
 1. 魚の凍結・貯蔵・解凍
 2. 各種劣化現象とその防止
 3. 新たな冷凍水産物の品質制御技術
 4. 高付加価値化のポイント(冷凍編)
- ・冷凍すり身の製造法と品質評価
 1. 冷凍すり身の製造法と製造原理
 2. 冷凍すり身の品質評価
 3. 新たな冷凍すり身
- ・魚肉練り製品の開発と方向
 1. 魚肉練り製品の製造工程と製造原理
 2. 魚肉練り製品の種類
 3. 新製品開発のヒント
 4. 品評会にみられる近年の練り製品の動向

Solution and Consulting / 質疑応答

【事前アンケートのご質問について解説致します】

内容によって一部回答できない場合もございますのでご了承願います。

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

<http://www.ebrain-j.jp/>

E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 おいしい魚介類・すり身加工品の品質制御法とそのポイント

セミナーコード

1101-180711

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/7/11 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課(正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	()
				-
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				