

参加無料
申込み不要

東北発！水産業・関連産業の復興に向けて ～ 鮮度保持技術や機能性材料の開発など～

inジャパンインターナショナルシーフードショー2015

2015.8.19(水)～21(金)

東京ビックサイト 東5・6ホール
(東京都江東区有明3-11-1)

JST復興促進センターでは、東日本大震災の発生を受け、平成24年度より被災地企業と学との産学連携を支援する復興促進プログラムを実施し、被災地の復興を目指してきました。

被災地企業や大学等が取り組む、養殖、鮮度保持、冷凍、水産品加工等に関する様々な研究成果をご紹介します。

製品開発・改良などをご検討の皆様、是非ご覧ください！

プログラム

展示ブース 8.19(水)～21(金)
10:00 ～ 17:00
最終日のみ 16:00まで

セミナー講演会 8.19(水)
15:00 ～ 16:45
各課題の成果発表講演会(9課題)
詳細は裏面をご覧ください



問合せ先: 国立研究開発法人科学技術振興機構
JST復興促進センター
TEL: 022-395-5712 E-mail: fukkou_sendai@jst.go.jp
担当: 櫻間・千葉
ホームページ: <http://www.jst.go.jp/fukkou/>

セミナー講演会のご紹介

8/19(水) 15:00 ~ 16:45 《セミナールーム C会場》

セミナー概要

短波帯加圧加熱によるサンマのファストフィッシュ加工

農業・食品産業技術総合研究機構

植村 邦彦

鮮度の劣化が早い水産物を真空包装させ、水に浸して短波帯(27MHz)の交流を印加することにより、水産物を均一・迅速に加熱する短波帯加圧加熱法を開発した。本方式によればサンマの中心部の昇温速度を速め、魚の背骨の軟化および体内の殺菌に必要な加熱時間の短縮が可能となる。高品質かつ利便性・保存性の高いファストフィッシュの製造方法として期待される。



ATPサバ®を高品質な冷凍刺身として流通させる

鹿児島大学 袁 春紅

魚肉に含まれるATP(アデノシン三リン酸)はタンパク質の変性抑制作用を示す。本研究では、サバの漁獲から凍結処理までATPを高濃度に維持する技術(ATPサバ®)、および解凍硬直が発生しない最適方法を確認した。凍結保蔵・解凍後も高鮮度鮮魚と同等の高品質で、アニサキスの危険性がない、安全な冷凍サバの刺身や高付加価値商品の提供を可能とした。



不凍多糖を用いた冷凍鮮魚の品質改善

関西大学 河原 秀久

冷凍時の氷成長を抑制する不凍多糖を用いて、冷凍鮮魚および焼き魚への効果について紹介する。種々の鮮魚について検討を行った結果、減圧浸透法によって不凍多糖が入り、冷解凍後の品質に改善のあった魚介類は、筋肉が硬くないサーモン、アジ、サンマなどであった。ドリップの軽減および組織の破壊も抑制できており、焼き魚での水分含量も増加する傾向であった。



交流電場で鮮度を保つ

岩手大学 高木 浩一

魚介類の鮮度維持には、チルド保存の長期鮮度維持、凍結保存の解凍時品質劣化の防止が必要となる。本技術は、交流電場を加えることによるチルド保存鮮度維持期間の改善や、凍結解凍時のドリップ流出による質の劣化を抑えるものとなる。原理は、電界を加えることにより細胞膜タンパクの安定性を高め、溶出タンパク量を減らすものとなる。



セミナー概要

粉末魚油が切り開く健康食品の未来

東北大学

宮澤 陽夫

開発した粉末魚油は、酸化に強く、体への吸収効率が高い特徴がある。魚油はDHAやEPAに富む一方で、酸化しやすく魚臭くなる欠点があり、食品応用が進んでいなかった。この粉末魚油開発によって、従来の課題を克服できたので、今後は、様々な形態の食品に応用され、 ω -3脂肪酸市場の活性化と、多くの人々の健康増進に役立つと期待している。



サケ残滓を活用して魚類の成長を促す

北里大学

森山 俊介

サケ頭部には魚の成長や成熟を促進する機能性タンパク質が残存しているが、殆ど利用されことなく処分されている。成長の促進を活性化させる増体促進タンパク質を、水産増養殖に有効活用するため、このタンパク質を配合した飼料を製造し、これを魚類に食べさせることにより、効率よく成長を促すことのできる技術開発に取り組んでいる。



生鮮品の美味しさを保つUV乾燥法

八戸工業大学

青木 秀敏

ボイル魚介乾燥品は保存性が良いが、旨み成分が流出し、生鮮品のような美味しさに欠けるという課題がある。天日干しを応用し、天日干しの旨さを超えるUV照射乾燥法によって旨みを閉じ込め、生鮮品のような風味を保ち、保存性も増大したUV乾燥牡蠣を紹介する。さらにUV照射乾燥法の4つの特徴と想定される魚介対象品について紹介する。



三陸の味を獲れたてそのまま。冷凍せずに食卓へ！

釜石ヒカリフーズ(株)

白土 満

高知工科大学の研究成果で塩分濃度を1%にコントロールできるスラリーアイス製造技術を利用し、三陸釜石の水産物を冷凍せずに水揚げの状態を維持した保存・輸送方法の開発に取り組んでいる。魚種によって鮮度の低下が早く、産地近郊でしか食べられない美味な魚を、鮮度を落とすことなく流通することが可能となる。これにより新たなブランド化を行い、地域の漁業の活性化につなげていきたい。



海のサプリで牡蠣を大きく殖やす

群馬工業高等専門学校

小島 昭

海のサプリメント「ミスタースチールカーボン(MSC)」を開発した。MSCは、安全な炭と鉄から作られたサプリである。このサプリを海に入れると、プランクトンが増え、魚が集まり、牡蠣の卵や幼生が付着する。サプリ効果で牡蠣の成長が促進され、ミネラルや旨みが増加する。また、海藻の成長も促され、黒く、厚く、美味しく成長する。鉄不足の海の救世主を紹介する。



みなさまのご来場を心よりお待ちしております。

展示ブースのご紹介

8/19(水)～21(金) 10:00～17:00【最終日～16:00】
《展示ブース A-34》

京都大学 安達 修二
・エビ風味粉末(2種)
・インスタントスープ

宮城大学 君塚 道史
・無海水活魚輸送函
(株)積水化成品工業 製)

東北大学大学院
宮澤 陽夫

・粉末魚油



石井商事(株)

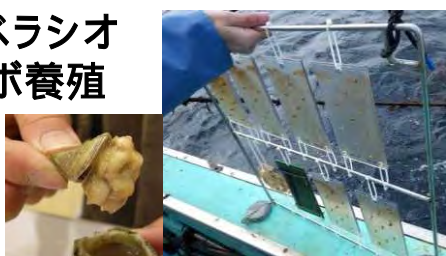
・鉄と炭を利用した
牡蠣養殖技術



(有)三陸とれたて市場
・どんこ(エゾイソアイナメ)
の蒲鉾

試食

(株)愛南リベラシオ
・ミネフジツボ養殖
モデル



農業・食品産業技術総合研究機構
植村 邦彦



・短波帯処理済みサンマ

北里大学 森山 俊介
・機能性成分、機能性飼料

三重大学大学院 吉松 隆夫
・アマノリスフェロプラスト

八戸工業大学 青木 秀敏
五光食品(株)
・ノンボイル魚介乾燥品
(牡蠣、ホタテ等)

釜石ヒカリフーズ(株)

・塩分濃度コント
ロールスラー
アイス
・非冷凍長期間
鮮度保持技術



甲陽ケミカル(株)
・イサダ抽出物サンプル

