

—釧路工業技術センター・産総研セミナー—

(新産業等創造支援事業：相談・情報ネットワーク強化事業【釧路市委託】)

(産総研新技術活用促進事業 (トライアル支援型))

## 「鮮度保持のための技術導入セミナー」

～～氷を活用した水産物の付加価値向上を目指して～～

【日 時】平成28年1月19日 (火)

13:30～15:45

【場 所】マリン・トポスくしろ 会議室

(〒085-0024 釧路市浜町3-18)

【主 催】(公財) 釧路根室圏産業技術振興センター・

釧路鮮度保持技術評価検討会・

(国研) 産業技術総合研究所・

釧路市水産加工振興センター

【後 援】(一社) 釧路水産協会・釧路水産加工振興協議会

【テーマ】氷を活用した水産物の付加価値向上を目指して

【参加費】無料

【定 員】50名

【内 容】

◆ 開会挨拶 13:30～13:40

◆ 講演 13:40～14:55

「北海道の鮮魚を世界に発進!

～魚介類鮮度保持技術の進展～」

北海道立工業技術センター

公益財団法人函館地域産業振興財団

研究開発部 食産業技術支援グループ

研究主幹 (グループリーダー)

吉 岡 武 也 氏

---

◆ デモンストレーション 15:00～15:45

<鮮度保持技術事例紹介>

株式会社ニッコー「シルクアイスシステム海氷」

関連ビデオの紹介および装置を持ち込んでの

デモンストレーションを実施。

---

◆ 閉 会 15:45

---