



“におい”の分析技術

～電子嗅覚装置等の利用～

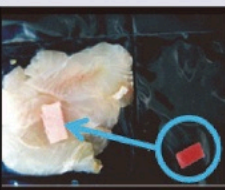
特性の異なる複数のにおいセンサを持った電子嗅覚装置、固相マイクロ抽出法によるGC/MS、におい嗅ぎGCなどの機器を用いたにおい分析技術により、水産食品のにおいの改善、異臭成分の特定などにお役立ちできます。
(食品科学科 宮崎泰幸)



目利き職人システム

～鮮魚の色彩から品質と魚種を推定～

鮮魚の数個の体表の色彩を基にファンイ推論により目利き(競り人、ふぐ処理師)と同等の品質推定と魚種鑑別をリアルタイムに行うシステムを開発中です。研究は山口県漁協萩地方卸売市場と焼酒井商店の協力を得て行っています。
(海洋機械工学科 中村 誠)



リアルタイム細菌汚染センサー

～肉眼で分かる魚肉の細菌汚染度～

店頭販売されている魚の細菌汚染度を知る事が出来たら、どんなに安心でしょうか。魚の細菌汚染度が基準値を超えれば変色する、そんな誰でも簡単に細菌汚染度を知る事ができるセンサーを開発しました。
(食品科学科 福田 翼)

【講演会】

日本伝統食品研究会

第63回伝統食品に関する講演会

テーマ:「関門海峡に臨む下関・北九州地区の食文化」

1. 下関の食文化―天保期長州藩のフク・ウニ・クジラ
五島 淑子(山口大学 教育学部) 13:35～14:15
2. 下関の水産伝統食品―先人の知恵と工夫
福田 翼(水産大学校 食品科学科) 14:15～14:55
3. むか床の魅力:糠漬けと糠炊きは何故、皆に好まれるのか
波多野 淳子(むか床処 榎乃家) 15:10～15:50
4. 「むか味噌炊き」の科学的アプローチ
宮崎 泰幸(水産大学校 食品科学科) 15:50～16:30

【水産食品士の紹介】

水産大学校食品科学科では、魚についてのより実践的な知識と技術を学生に獲得してもらうために、学科独自の資格として水産食品士を創設しました。水産食品士とは、“食品としての魚についての知識、魚のメ方や捌き方、食品保蔵・安全に関する知識、加工に関する知識、調理に関する知識を持つ者で、市場から消費末端までの物流・加工をコーディネートできる者”とし、厳しい要件を満たした食品科学科の学生を認定します。

* 認定者数合計97名(平成27年4月現在)



【会場へのアクセス】

1. JR山陰本線「吉見駅」下車 徒歩15分
2. 下関駅前バスターミナル3番のりば
サンデン交通バス「北浦線」乗車―
「水産大学前」または「吉見永田」下車 徒歩5分
3. 中国自動車道「下関IC」―国道191号線
約30分(駐車場あり)

* 会場は正門から直進して左手二番目の建物です。



水産大学校食品科学科

検索



お問合せ先:

〒759-6595
山口県下関市永田本町2-7-1
(独)水産大学校 食品科学科
TEL: 083 (227) 3915
FAX: 083 (286) 7434
E-mail: shokka@fish-u.ac.jp

下関フードテクノフェスタ2015



於 水産大学校 講義棟

(JR山陰本線「吉見駅」下車徒歩15分)

10月31日(土) 12:00より

同時開催 日本伝統食品研究会
第63回伝統食品に関する講演会(13:30～)
(<http://dentoushokuhin.web.fc2.com/>)

主催 (独)水産大学校 食品科学科
〒759-6595 下関市永田本町2-7-1 TEL 083-286-5111

後援 下関市農林水産振興部水産課
西中国信用金庫

【物産展示】 下関地区の企業による物産品の紹介を行います。
伝統技術と最先端技術の競演をお楽しみ下さい。



ふく魚醤、くじら醤油、うに魚醤

(独)水産大学校食品科学科原田和樹教授の指導の下、当地ゆかりの「くじら」「ふく」「うに」の未利用部分を利用して研究開発し、製品化。この3商品は、2009年6月から販売を開始しました。

ヤマカ醤油株式会社(下関)



下関の郷土民芸 ふく提灯

下関を代表する工芸品といえ「ふく提灯」です。当社では本業のふくの仲卸のかたわら、約70年の永きにわたって当社創業の「ふく提灯」を製造・販売しております。

株式会社 酒井商店(下関)



やまみの“雲丹醤油”

ホカホカご飯とプリプリ卵、そして雲丹醤油。雲丹の甘みと醤油の優しい旨味のバランスが絶妙です。

下関水陸物産株式会社(下関)



地ブランドやまみの“特級粒うに”

山口県地域ブランド第1号。加工地「下関うに」、山口県うに協同組合認定商品。

下関水陸物産株式会社(下関)



「赤開うにと甚」限定うに飯

この度創業100周年を迎えるアルコール漬け「粒うに」専門店が発売した「甚」&水産庁長官賞受賞の「赤開うに」はマイルドな触感。豊富な雲丹原料で造った人気の「うに飯」も限定販売致します。

株式会社うに基本舗(下関)



粒うに

下関は瓶に入ったアルコール漬けうにの発祥の地です。その地域特産の珍味を製造する業者が集まったのが当組合です。現在は8社の製造業者が加入し、美味しく安心、安全なうに加工品作りに取り組んでいます。

山口県うに協同組合(下関)



「発祥の地」老舗の辛子明太子

近年辛子明太子の発祥の地として名を馳せている下関。その中でも特に古くから作り続けている老舗の明太子です。毎日の食卓やお土産品、また、日本に留まらず海外にまで伝統の味をお届けしています。

株式会社イリイチ食品(下関)



鯨赤肉低温熟成・鯨鰹須ベーコン

近代捕鯨発祥地である下関。鯨の『赤肉』を低温で熟成させることによって、解凍時にドリップが出にくく、旨みが増した鯨を販売しております。また、鯨の下あごから腹部にかけての高級部位、「鰹須」をベーコン加工した商品も販売しております。

マル幸商事株式会社(下関)

【技術紹介】 水産大学校において開発された最先端技術を紹介し、新たな産学官連携事業創出をご検討下さい。



電気刺激による魚の鎮静化

～魚にストレスを与えない取上げ方法～

活魚を船に掲げる時や生簀から取り上げる際に、魚は暴れます。この暴れは、鮮度やテクスチャーの低下等の品質劣化の原因になります。そこで、電極を装着した外網を使って遊泳中の魚に電気を流し、鎮静化してから取上げる方法を考案しました。

(食品科学科 前田俊道)



アルコールブライン急速凍結技術

～刺身を美味しく食べられる新冷凍技術～

水産大学校食品科学科が国のプロジェクトの一環として行ったエチルアルコールを使った急速凍結技術の開発の成功は、今や、居酒屋などの魚の刺身料理に広く使われていて、冷凍刺身と思わせない美味しさで評判です。

(食品科学科 前田俊道)



海藻ポリフェノールの健康機能性

～抗アレルギー効果と製品化に向けて～

私たちは、褐藻類由来の海藻ポリフェノール(フロロタンニン)の健康機能性(抗アレルギー性)について、動物実験等のデータを取得し、有用性を証明してきました。機能性を付与した製品開発が期待されます。

(食品科学科 杉浦義正)

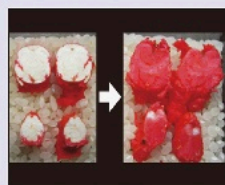


下痢性貝毒簡易検出キットの開発

～貝毒を簡単に検査～

ホタテなどの二枚貝には「下痢性貝毒」と呼ばれる有毒物質が含まれている場合があります。出荷時に検査をすることで安全な貝を安心して食べることが出来ます。水産大学校で開発に取り組んでいる下痢性貝毒を簡単に検査できるキットを紹介し、

(食品科学科 池原 強)



衝撃波を用いたフリーズドライの前処理技術

～厚く、大きさを低コストで！～

衝撃波を用いた前処理により、フリーズドライ製品の湯戻し性能を改善することができました。前処理なしでは不可能であった大きさの物に対してもフリーズドライ加工が可能となりました。また、加工時間の短縮が見込め、低コスト化に貢献できると考えられます。

(海洋機械工学科 渡邊敏晃)

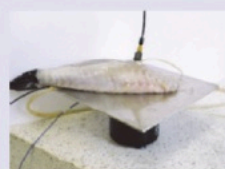


食物アレルギー対策技術

～アレルギー検出・定量・分析・低減化～

食物アレルギーの予防や対策、特定原材料および準ずるものに関するご相談を受け付けております。基礎研究レベルの検出から、各種検査キットの使用法、加工食品のヒスタミン定量法などについて、試料調製段階からご相談下さい。

(食品科学科 臼井将勝)



振動による高精度食感推定法

～商品を傷めない食感の測定法～

水産大学校では食感の1つである「歯応え感」と「粘り気」を同時に測定する手法を提案しています。本手法の特長は水産物を傷めないことで、写真の様に身欠き品のトラフグに振動を加えることで食感を推定することが可能です。

(海洋機械工学科 太田博光)



生活習慣病モデルマウス

生活習慣病モデルマウス

～食品の機能性評価への応用～

生まれつき肝臓に脂肪が蓄積し、血中のコレステロールが高値を示す遺伝子組み換え技術で作製された生活習慣病モデルマウスは生活習慣病の予防に効果のある機能性食品の開発に有用と考えられます。

(食品科学科 宮田昌明)



超高压を使った食品加工

～圧力を使った殺菌、加工、解凍～

海底1～2万メートルの圧力で、ビタミンなどの栄養素を破壊せずに非加熱で食品を殺菌したり、-50℃の食品を10分で解凍したりする技術の開発を行っています。また、食肉を圧力で柔らかく旨味を増す技術を開発しています。

(食品科学科 古下学)



低利用混獲魚の有効活用

～混獲魚から魚醤の創成～

混獲魚から落とし身を調理してゲル特性を調べています。また、混獲魚の有効利用を目的としてカナガシラなどから魚醤を創っています。発酵を経ることによって、魚由来の抗酸化性の付与が期待されます。

(食品科学科 原田和樹、和田律子)