

東京海洋大学・日本技術士会登録食品技術士センター



# 第5回共催講演会



JABEE課程修了者は技術士  
一次試験が免除されます

協賛:一般社団法人 楽水会

・**学生・教職員各位参加費無料!!**

参加希望者は直接会場にお越しください。

・一般参加者は、講演会2,000円、懇親会1,000円

・日時:2017年6月16日(金)

・講演会 14:00~16:50、 ・懇親会 17:00~18:30

・場所:東京海洋大学 品川キャンパス 楽水会館大会議室

## 講演テーマ

### ①生物機能を活かした水産物の高品質化

講師:村田裕子 食品技術士センター会員 (水産研究・教育機構 中央水産研究所)

(講演概要) これまで、水産物の高品質化のために様々な保存技術や加工技術が開発されている。これらは、水揚げ後の水産物の鮮度や品質をいかに保持させるかがポイントであった。一方、近年、出荷前の蓄養など水揚げ前の活状態で品質を向上させる方法が開発・導入されている。これらは、水産生物に備わった機能を活かしたものである。

本講演では、これまで行ってきた研究を中心に、水産物の生物機能を活かした高品質化について紹介する。

### ②食品製造機器の洗浄と衛生管理

講師:萩原知明教授

(東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科 食品プロセス工学研究室)

(講演概要) 製造終了後に行われる食品製造機器の洗浄は、食中毒の発生を防止し、機器の性能ならびに耐久性を維持するために必要不可欠である。一方で、洗浄は多量の水、洗剤、エネルギーを必要とする。地球環境保全の観点から、これらの使用削減が世界的に求められている。そのためには、洗浄という現象を科学的にとらえ、科学的な知見に基づき、洗浄の効率化を図る必要がある。本講演では、洗浄にかかわる基礎的な事項(目的、汚れの付着原理、洗浄原理)を述べるとともに、洗浄に関連する最近の研究成果を紹介する。