第14回石川県立大学食品科学科公開セミナーのご案内

毎年開催している石川県立大学食品科学科公開セミナーを以下の通り開催いたします。今年度は農水省の国立研究開発法人の研究所から2名の講師をお招きし、「食品分析に求められる信頼性確保のひろがりー分析値から食品表示までー」、「水産発酵食品と微生物」について講演をいただきます。

得られた分析値が正しいかどうか、値の信頼性確保のためどのようなことが必要かは、品質管理や依頼分析など分析に関わる所では常に気にとめなくてはならい問題です。特に最近は、我が国の食品、農産物も国際的に流通させることを考えるようになるとともに、機能性食品について新しい機能性表示が始まり、品質保証の観点からも、分析値の信頼性を保つことがますます重要になってきています。8 月に農水省より公表された「農林水産物の機能性表示に向けた技術的対応について ー生鮮食品などの取扱いー」のとりまとめにも関係した内藤生生より、「食品分析に求められる信頼性確保のひろがりー分析値から食品表示までー」という題でお話しいただきます。

また、中央水産研究所里見先生からは、石川に関係の深い水産物の発酵食品について微生物を中心にホットな話題が聞けます。黒作りや糠漬けなど、石川県には水産発酵食品が多数あります。中でも、いしり（いしる）は能登を代表とする水産物で、日本の三大魚醤として知られます。里見先生は、それらの水産発酵食品に関して基礎から製品化までの幅広い研究をされています。先生の基礎研究は、大学関係者やこれから食品微生物学を目指す学生にとって興味深く、一方、出口側は、企業や食品産業に携わる研究者や技術者にとって参考となります。先生から実際の現場に即した様々な話題提供が頂けるものと思います。

さらに、食品科学科製造系の 4 名の先生が、ご自身の研究内容について、学生・一般向けに易しく解説いたします。

参加申し込み、参加費は不要です。一般の方や学生の方など、多くの方の参加をお待ちしています。

第 14 回石川県立大学食品科学科公開セミナー

食品研究の最前線

～製造系教員の研究紹介と外部講師による講演～

日時　平成 27 年 12 月 11 日(金)13:00～
場所　石川県立大学　K126 教室

13:00　開会の辞　　小西　康子

13:05　**「食品分析に求められる信頼性確保のひろがり**
－　分析値から食品表示まで　－」
国立研究開発法人農研機構　食品総合研究所　　**内藤　成弘**
座長：石田　信昭

14:05　**「水産発酵食品と微生物」**
国立研究開発法人水産総合研究センター　中央水産研究所　　**里見　正隆**
座長：斎藤　洋昭

15:05-15:15　休憩

15:15　**「NMR、MRI を用いた県農産物の製造過程と品質解析」**
食品製造系　食品製造化学　**石田　信昭**

15:35　**「海洋生物脂質の多様性」**
食品製造系　食品加工学　**齋藤　洋昭**

15:55　**「伝統発酵食品の微生物叢と発酵様式の解析」**
食品製造系　食品微生物学　**小柳　喬**

15:15　**「複合エマルションによる有用物質の送達」**
食品製造系　食品製造工学　**島　元啓**

16:35　閉会の辞　　榎本　俊樹

参加費は無料です。学生をはじめとする一般参加を歓迎します

連絡先：石川県立大学　生物資源環境学部　食品科学科　食品安全系　食品分析学
小西康子　TEL:076-227-7454　　Mail：konishi @ishikawa-pu.ac.jp