

かがわ冷凍食品研究フォーラム第4回シンポジウム開催計画案

香川県内に立地している冷凍調理食品製造業及び冷凍水産食品製造業などの冷凍食品を製造する食品企業を対象に、新製品・新技術の開発支援並びに関係企業が抱える課題を解決するため、産学官が連携して、総合的な支援事業を実施することを目的として、平成25年9月に「かがわ冷凍食品研究フォーラム」が設立されました。

この度、本フォーラムの第4回シンポジウムを次のとおり開催します。

記

日時 平成28年11月7日(月) 13時30分から16時30分
場所 サンメッセ香川(2階)中会議室(高松市林町高松市林町2217-1)
主催 かがわ冷凍食品研究フォーラム
共催 (公財)かがわ産業支援財団
後援 香川短期大学、香川大学、産業技術総合研究所四国センター(予定)
内容

開会挨拶 13:30~13:40

かがわ冷凍食品研究フォーラム 会長 竹安宏匡
(公財)かがわ産業支援財団 理事長 大津佳裕

基調講演(座長:会長 竹安宏匡) 13:40~15:00

演題 「デジカメで麺のおいしさを探る」

講師 京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻 教授 安達修二 氏

概要 デジタルカメラを用いて、乾燥スパゲッティを茹でたときの内部の水分分布を高精度に測定する方法を開発され、得られたユニークな水分分布から茹で過程における水の移動機構について講演していただきます。

また、この手法を適用して観察した冷凍うどんの保存中の変化などについても、紹介していただきます。

(休憩 15:00~15:15)

事例発表(座長:副会長 山下正夫) 15:15~16:20

①**演題** 「健康志向の冷凍かき揚げの開発」

講師 株式会社 細川食品
開発部長 大広精一 氏
香川短期大学
准教授 松永美恵子 氏



②**演題** 「ブレンド調味料の各種機能性事例紹介」

講師 日本食研ホールディングス株式会社
技術開発部 部長 鈴木邦弘 氏



閉会挨拶 かがわ冷凍食品研究フォーラム 副会長 名倉 敬 16:20~16:30