

日本カツオ学会



2015 カツオセミナー in 高知

～食品機能から見たカツオ、かつお節について考える～

日時：平成27年 7月11日 (土)
13:00～17:20

場所：高知大学 朝倉キャンパス
メディアの森6F メディアホール
(高知市曙町2丁目5番1)

- ▶ 入場無料
- ▶ 事前申し込み不要
- ▶ セミナー後に交流会 有り



お問い合わせはこちらまで

主催：  日本カツオ学会

〒780-8073 高知市朝倉本町2丁目17-47 高知大学 地域連携推進センター内

Email : katsuo@kochi-u.ac.jp / TEL : 088-844-8555 / FAX : 088-844-8556

セミナープログラム

13:00 開会挨拶

若林良和 日本カツオ学会 会長、愛媛大学 南予水産研究センター 副センター長

13:05 来賓挨拶

松尾晋次 高知県水産振興部 部長

13:15 基調講演

「農産物の機能性解明と新たな機能性表示制度」

山本 万里

農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所 食品機能研究領域長

13:45 特別講演①

「かつお節の栄養機能について」

土居 幹治 マルトモ(株) 常務執行役員 開発本部長

14:15 特別講演②

「鰹節に含まれる栄養・機能性成分の瞬時分析～DHA, EPA を例に～」

和田 俊 東京海洋大学 名誉教授

15:00 パネルディスカッション

〈座長〉受田浩之 日本カツオ学会 副会長、高知大学 副学長

〈パネリスト〉山本 万里 (農業・食品産業技術総合研究機構)

土居 幹治 (マルトモ(株))

和田 俊 (東京海洋大学)

16:45 一般講演

〈座長〉久塚智明 日本カツオ学会 副会長、(株)FBTプランニング 代表取締役社長

「カツオたたき中のビタミン B₆ 含有量及び組成」

○八木年晴(高知大学地域連携推進センター)

「懸濁結晶法凍結濃縮装置を用いた液体だしの濃縮」

○森山洋憲、下藤悟 (高知県工業技術センター)、秦泉寺雄三 (榑垣内)、

竹内悠規、松本泰典 (高知工科大学)

17:15 閉会挨拶

受田浩之 日本カツオ学会 副会長、高知大学 副学長

17:50 交流会

どなたでも参加可能。お気軽にご参加ください。

会場: 学内学生会館2階 参加費: 3千円