

第135回 寺子屋せんだい

ドロップが出ない 食品解凍機

解凍機で凍ったものを...

スマート解凍で解凍したクジラ肉!



自然解凍のクジラ肉...



2019年 **9月19日** **木** **AER7階**

(公財) 仙台市産業振興事業団

時間 18時~20時(交流会19時より) / 参加費 1,000円 / 定員 40名

「スマート解凍ですぐに、むだなく、おいしく食べる」

水産物の鮮度や品質を保ちながらの保存に、冷凍は欠かせません。水産冷凍品の解凍は、低温・急速が理想とされますが、ふさわしい方法はありませんでした。そのため、水産加工現場では「解凍時のドロップの発生」「解凍による品質劣化」などの課題があります。今回のセミナーでは、それらの課題を解決する「スマート解凍」の技術についてお話しします。冷凍品を迅速に、均一に、品質を保ったまま解凍する画期的な方法です。ぜひお気軽にご参加ください。



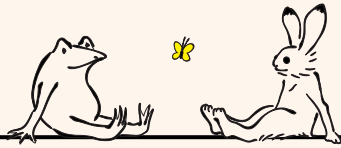
東北大学 名誉教授 農学博士 佐藤 実 氏

宮城県気仙沼市生まれ。東北大学農学部水産学科卒業後、日清食品株式会社研究所に勤務。北里大学水産学部助手、助教授、東北大学農学部助教授、東北大学大学院農学研究科教授を経て、現在は東北大学名誉教授、農学博士。

公益財団法人 仙台市産業振興事業団

寺子屋せんだいとは

技術者に向けたサロン形式のセミナーです。各分野の最前線を走る先生方がテーマに沿って分かりやすくお話しします。講演後は講師の先生を交えた交流会を実施します。大学と企業のネットワークづくりや新たな事業の創出、技術改良のヒントにしてみませんか。ぜひお気軽にご参加ください。



お申込み方法

ホームページの申込みフォームにてお申し込みください。または下記内容を明記の上、メールかFAXにてお申し込みください。

（件名）「第135回寺子屋せんだい申込み」

（1）氏名 （2）所属団体名 （3）部署（役職）

（4）電話番号 （5）メールアドレス

〈HP〉 <https://www.siip.city.sendai.jp>

〈E-mail〉 keieishien@siip.city.sendai.jp

〈FAX〉 022-715-8205

技術的なお悩み、ご相談ください

仙台市地域連携フェローによる御用聞き型企業訪問をはじめ、大学等との連携により、地域企業が抱える技術的な課題の解決を支援しています。お気軽にお問い合わせください。

仙台市地域連携フェローのご紹介

堀切川 一男 東北大学大学院工学研究科 教授（摩擦・磨耗・潤滑に関する総合科学技術分野）

熊谷 正朗 東北学院大学工学部 教授（メカトロニクス、ロボット工学）

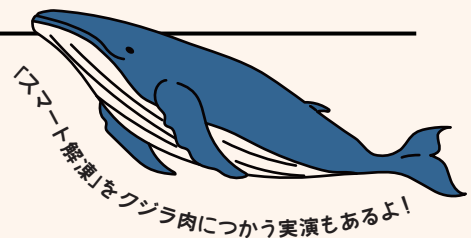
毛利 哲 宮城大学食産業学群 准教授（食品化学工学、知的財産権）

坂手 勇次 東北工業大学ライフデザイン学部 教授（デザインマーケティング）

荘司 弘樹 東北大学電気通信研究所 特任教授（電気・通信・電子・情報）

お問い合わせ

公益財団法人 仙台市産業振興事業団
〒980-6107 仙台市青葉区中央1-3-1 AER7階
TEL 022-724-1122（経営支援課 芳賀・菊田）



※ご記入いただいた個人情報は、受講者名簿の作成、受講および受講後のフォローに関するご連絡、当事業団および仙台市が実施する各事業の情報提供の目的のみに使用します。