

氷温フェスタ 2019

第
35
回

氷温研究全国大会

～ 令和を彩る 氷温[®]食品～

令和元年 11月14日(木) 13:30～19:30

特別発表 13:40～14:25

農研機構 九州沖縄農業研究センター 中村 好徳 氏
「氷点下の未凍結貯蔵が牛部分肉に及ぼす影響について」

氷温域で食肉を管理すると、なぜ長期間鮮度を維持できるのか、なぜ美味しくなるのか。そして、たった1℃の違いが食肉の美味しさや品質に与える影響。そこに着目した研究の中で学術的に解明された成果とともに、食肉流通現場での可能性について最新の実情をお話いただけます。食肉関係者だけでなく食品全般に携わる方必見の特別発表です！



実用化事例発表 & 学術発表 14:35～17:40

氷温の最前線はここまで来ている！
「最新の氷温情報 2019」

コーディネーター 山根 昭彦 ((公社)氷温協会理事)

実用化事例発表
「早生ミカンが5倍で売れてる ～氷温活用4か月貯蔵～」
大青工業株式会社 服部 國彦 氏

学術発表
「亜熱帯地域ミャンマーにおける氷温技術活用による水産コールドチェーン構築」
摂南大学 経営学部 大田 住吉 氏

実用化事例発表
「食酢業界で唯一の氷温純米酢について」
マンネン酢合資会社 久保 好弘 氏

実用化事例発表
「氷温に巡りあって。舶来亭」
株式会社幸一 洋食厨房舶来亭 谷田 みどり 氏

学術発表
「家庭用冷蔵庫の真空チルドルームを用いた熟成処理が肉類の一般生菌数および食味性に及ぼす影響」
関西大学 化学生命工学部 中村 潤平 氏

※発表タイトル等は、変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

技術交流懇親会 18:00～19:30

会場：ル・ポルト

(鳥取県米子市末広町 294
米子コンベンションセンター内)



氷温食品 & フリードリンクの立食パーティー形式で懇親を深めていただけます。
話題の氷温熟成肉など全国各地の氷温食品を多数準備する予定です。
存分にご堪能下さい。

会場

米子市文化ホール
イベントホール

(鳥取県米子市末広町 293 番地)



参加費

研究大会：会員 3,000 円、非会員 5,000 円
技術交流懇親会：会員 4,000 円、非会員 5,000 円



※発表の間の休憩時には氷温食品の試食や氷温関連機器の展示を行います。



公益社団法人
共催：氷温協会 / 氷温学会

〒683-0101 鳥取県米子市大篠津町 3795-12
Tel 0859-28-5000 / Fax 0859-28-5010 / info@hyo-on.or.jp

