

氷温フェスタ 2024

第40回

氷温研究全国大会

～ 人をつなぎ 人へつなく 鍵となるのは “氷温®” ～

日時

令和6年 11月21日(木) 13:30～17:15

会場

米子コンベンションセンター 小ホール
(鳥取県米子市末広町 294 番地)

特別講演

13:40～14:40

講師 農研機構 畜産研究部門 中村 好徳 氏

演題 「部分肉の賞味期限を延長する『氷点下の未凍結貯蔵』技術 標準作業手順書」

農研機構と氷温協会が10年前から取り組んできた、食肉の氷温貯蔵に関する共同研究の成果が標準作業手順書(SOP)として公開された。

様々な分析データによって、氷温貯蔵が食肉の賞味期限の延長に効果的であることが立証され、畜産業界者にとって有意な技術であることが国から認められた今、氷温技術をどのように活用すべきなのか。

長年にわたって氷温研究に携わっておられる中村好徳上級研究員をお招きし、SOP公開が私たちの生活や畜産業界に与える影響、そして農研機構が発足したプロジェクトにおける可能性についてお話しいたします。



実用化事例発表 & 学術発表

14:50～17:15

氷温の基礎から最新情報までを分かりやすく
「氷温基礎講話」

コーディネーター 山根 昭彦 ((公社)氷温協会理事長)

実用化事例発表

「氷温協会との出会いから20年 ～氷温技術を活用した井田農園～」
井田農園 井田 雄斗 氏

学術発表

「氷温を利用した収穫後ホウレンソウの呈味成分濃度の向上効果」
関西大学 川端 柊 氏

実用化事例発表

「オーガニック食品小売店舗における『氷温熟成』商品の
可能性について」
株式会社雄飛堂 石黒 浩也 氏

※発表の間の休憩時間には氷温関連機器の展示等を行います。

※発表タイトル等は、変更になることがございます。

予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

参加費

研究大会 : 会員 3,000 円、一般 5,000 円
技術交流会 : 会員 4,000 円、一般 5,000 円

技術交流会

17:30～19:00

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きます。

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。



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
「氷温®」「超氷温®」「氷温熟成®」は登録商標です。

