

# 飼料～加工で活かせる

## 畜産製品の高品質化技術

発表者：茨城大学農学部 宮口 右二 准教授

【解説】畜産物（乳・肉・卵）は私たちの健康に欠かせない栄養素を有し、その「おいしさ」は食生活を豊かにしてくれます。特にウシやブタ、ニワトリなどに由来する食肉は、主菜としていろいろな方法で調理されるとともに、さらに保存性を高めたハムやソーセージ、ベーコンなど食肉製品にも加工されます。食肉製品の加工では品質保持と向上のため、さまざまな添加物が用いられます。しかし、そのことがかえって、食肉製品に対して消費者は不信感を持つことにつながっていると考えられます。そこで本発表会では、これまでに研究室で行ってきた添加物を用いない食肉加工技術の研究について、いくつかご紹介したいと思います。また、食肉の生産では多くの飼料を輸入に頼っていますが、より安全安心な畜産物の供給を目指し、私どもは食品残さを用いた飼料の自給についても研究を行っており、併せて本発表会の中でご紹介して参りたいと思います。

日時：平成27年7月24日（金） 13:30～16:05

会場：茨城大学農学部 第一会議室（事務棟2階）

茨城県及び茨城県中小企業振興公社では、県内の中小企業等の皆様と茨城大学農学部の技術交流の場としてご利用いただける「シーズ発表会」を開催しますので、是非ご参加ください。

また、個別の技術相談もお受けしますので、裏面に相談概略をご記入ください。

### 予定スケジュール

13:30	開会
13:40	茨城大学社会連携センターの活動紹介
13:55	茨城大学農学部の概略紹介
14:10	宮口右二 准教授による研究発表
15:40	質疑応答・意見交換
16:00	知財総合支援窓口の紹介
16:05	閉会（閉会後に個別相談）

参加費	： 無料
定員	： 県内中小企業30名程度（先着順）
申込	： 裏面の申込書からFAXまたはE-mail
締切	： 平成27年7月21日（火）
主催	： 茨城県／公益財団法人茨城県中小企業振興公社
共催	： 茨城大学農学部／茨城大学社会連携センター

飼育～加工で活かせる畜産製品の高品質化技術

F A X 送信先 0 2 9 - 2 2 7 - 2 5 8 6

(公財) 茨城県中小企業振興公社 知財総合支援窓口行 申込 月 日

企業名		連絡担当	
所在地	〒		
電 話		F A X	

参加者

氏 名		役 職	
氏 名		役 職	
個別相談内容			

(注1) 定員になり次第締め切ります。 (注2) 定員を超え、参加できない場合にだけ連絡します。  
 (注3) 寄せられた情報は、本発表会に係る連絡及び主催者の施策の紹介等にだけ使用します。

連絡先	(公財) 茨城県中小企業振興公社 知財総合支援窓口 担当： 笹木／澤島 〒310-0801 水戸市桜川二丁目2番35号 茨城県産業会館9階 TEL: 029-224-5339 FAX: 029-227-2586 E-mail: chiteki@iis-net.or.jp URL: http://www.iis-net.or.jp		
-----	--	--	--

会場のご案内

茨城大学農学部阿見キャンパス

第一会議室 (事務棟2階)

稲敷郡阿見町中央3-21-1

TEL: 029 - 887 - 1261

【バス】

土浦駅 (西口) バスターミナル 1 番乗り場から

関東鉄道バス「阿見中央公民館行」に乗車し、  
 「茨大前」下車

【駐車】

正門の先にある交差点を左折し、  
 こぶし会館奥に駐車

