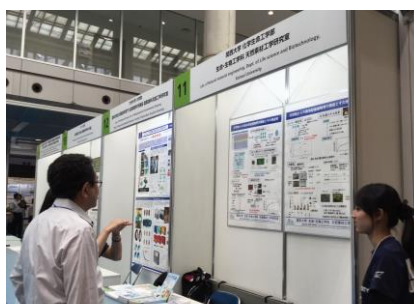
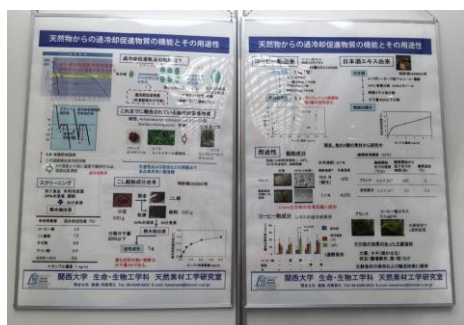


## 過冷却促進物質を用いた生鮮食材の 0℃以下保存技術の開発紹介

2016年6月7日～10日に、東京ビックサイトにて、FOOMA JAPAN 2016でのアカデミックプラザ2016が開催されました。この展示会は、食品工学の研究に携わる国内外の研究室の新技术シーズの紹介をしています。

今回は、「天然物からの過冷却促進物質の機能とその用途性」というポスター展示と「食品加工廃棄物から製造したエキスを用いた過冷却保存技術とその用途」という口頭発表を行いました。



口頭発表は、6月8日（水）の14時10分～40分でした。昨年度同じで、東京海洋大学の鈴木徹教授の研究室の後のプレゼンでした。お陰様で、興味を持っていただいた多くの方にプレゼン30分間を聞いていただきました。内容としては、研究室で現在開発中の過冷却促進物質についての解説とこれまでに研究室で行ってきた生鮮食材の0℃以下での保存に対する効果について紹介を行った。発表後にも質問があり、多くの方がポスターブースにも質問に来られ、新たな研究の幅を広げる情報を頂きました。今回、4日間の展示ではありましたが、教授は講義などの関係で2日間のみでの参加で、研究室の大学院生がブースで対応し、来訪者の方に説明を行いました。

毎回、東京ビックサイトでの展示の際には、手伝ってくれている学生の労をねぎらうために、食事会に行っています。今回は、お台場アクアシティの6階にあります“レッドロブスターアクアシティお台場店”

(<http://www.redlobster.jp/shopinfo/odaiba.html>,  
<http://r.gnavi.co.jp/g075205/>)に行きました。

このお店には以前に一度だけ行ったことがあったのと、10月に今回手伝ってくれているM1の学生とともに、メルボルンで開催されますIBS2016に参加するからです。メイン料理は、ロブスターでしたので、レギュラーサイズのスチームロブスターを注文しました。その他、ムール貝とアサリ



の白ワイン蒸し、蠣のアヒージョ、フィッシュアンドチップス、バッファローチキンウィングなどを注文しました。どの食事も美味しく、メルボルンでの食事の予行演習になったと思います。



最後に、教授の1週間後の誕生日のために、お店からデザートケーキをプレゼントされ、店員の方々が Happy Birthday を学生とともに歌ってくれました。

