

加工流通部

研究の内容(目的)

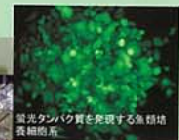
- ・水産物の品質・安全性評価と原産地特定に関する研究
- ・低・未利用資源活用及び水産生物成分の有用機能解明と利用に関する研究

加工技術研究室

水産物の加工に関する先端的技術開発を行っている。



水産食品製造技術の改良



細胞工学による物質生産系

品質管理研究室

水産物の品質を高く維持するための研究を行っている。



水産食品の官能検査



水産加工製品の変色

食品保全研究室

水産物の品質に悪い影響を及ぼす微生物や天然物質についての研究を進めている。



水産食品の安全性確保技術の開発



水産物腐敗細菌コロニー