

# 【オンライン セミナー】※ライブ配信のみ 不凍タンパクの技術動向と市場展望

CPDポイント3

主催 公益社団法人 日本冷凍空調学会 食品冷凍事業委員会

協賛 一般社団法人 日本冷凍食品協会

日時 2024年10月31日(木) 14:30~17:00

※上記日時に Zoom でライブ配信します。視聴環境をご確認のうえ申込みください。  
(オンデマンド配信はありません)

不凍タンパク質 (Antifreeze Protein: AFP) は、氷結晶の再結晶化を抑制する機能があり、冷凍食品に添加することで、貯蔵および流通過程での品質劣化を効果的に抑制可能であると期待されています。

本セミナーでは、不凍タンパク質に関して、第一線で活躍されている研究者・食品開発者の方々に講師を招き、その技術動向や市場展望についてご紹介していただきます。

	テーマ	所属・氏名	時間
	開催のあいさつ	(公社)日本冷凍空調学会 食品冷凍事業委員会 委員長 町田 明登 氏	14:30 ~14:35
1	水産物由来不凍タンパク質の応用	東京海洋大学 海洋科学部 萩原 知明 氏	14:35 ~15:35 (60分)
	<休憩>		15:35 ~15:45
3	様々な氷結晶の制御方法と 魚類由来不凍タンパク質のご紹介	(株)ニチレイフーズ 食品総合研究所 研究開発部 石井 寛崇 氏	15:45 ~16:45 (60分)
4	総合討論		16:45 ~17:00

参加費(税込)：本学会の会員，協賛団体会員 5,000 円 冷凍技士 3,000 円 非会員 7,000 円  
会員学生 1,000 円 非会員学生 2,000 円

募集人員：約 80 名 (本学会 Zoom の入室定員上限まで)

申込方法：本学会ホームページより申し込みください。

申込 URL → <https://jsrae-edu.org/>

視聴受付は学会ホームページ(上記 URL) から開始し、10月27日に申込を締め切る予定です。  
参加費の入金を確認できた方には10月30日(講演会の前日)までに Zoom ログイン URL と  
配布資料 DL 方法を E メールにてお知らせします。お早めにお申し込みください。

(本セミナーの参加費のお支払い期限：10月31日)

備考1：受講する為には冷凍 CPD 会員の登録が必要となりますが、この登録は無料です。

備考2：セミナー申込完了後に届く自動メールから「請求書」がダウンロードできます。

セミナー参加費の振込先銀行口座は請求書に記載されています。

備考3：お振込み確認後、或いはクレジット決済で申し込まれた方には「領収書」を自動メール  
でお送りします。領収書も請求書と同様に WEB にてダウンロード、印刷できます。  
この領収書は5枚集めることで年次大会へ1名無料で参加することが出来ます。

(有効期限：セミナー開催日から3年間)