



冷凍イチゴ  
凍結受精卵  
冷凍技術  
の  
ヒミツ

2019年

10月5日(土)

10時30分~12時

場所 集会所 indriya

参加費 無料

弘前大学食料科学研究所  
サイエンスカフェ Facebookページ  
<http://bit.ly/1rTp6Cy>

QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。

弘大食料研サイエンスカフェ」は、弘前大学地域戦略研究所食料科学研究部門に所属する教員や関連の研究者が話題を提供しつつ、皆さんと食品研究など身近な科学について語り合う場です。研究者と参加者が同じテーブルでコーヒーを片手に、気軽にトークを楽しみながら科学に親しんでいただくのが目的です。第16回は、恒例になってきました秋の弘前出張開催です。話題提供者に弘前大学農学生命科学部の君塚道史先生をお招きして、食品の保存に重要な冷凍技術についてご紹介いただきます。

## 司会進行



中井 雄治  
(地域戦略研究所食料科学研究部門教授)  
永長(なが)一茂  
(地域戦略研究所食料科学研究部門准教授)

生の野菜や果物を冷凍すると、食感はグチャグチャになってしまいますが、魚や肉は美味しく保存することができます。一方、医療の現場では受精卵がごく普通に液体窒素中で凍結保存され、解凍後も生存しています。受精卵の技術を使えば生と遜色のない冷凍苺ができるのでしょうか…。今回のサイエンスカフェでは、身近な技術でありながら、実はあまり知られていない冷凍保存の科学についてご紹介したいと思います。



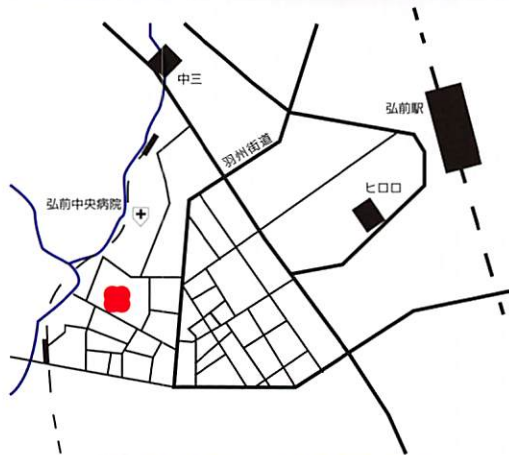
## 話題提供者



君塚 道史  
(きみづか のりひと)  
弘前大学 農学生命科学部  
食料資源学科 准教授

専門は食品工学、食品冷凍学。  
東京海洋大学大学院  
海洋科学技術研究科で学位取得。  
味の素冷凍食品、  
宮城大学食産業学部を経て、  
2018年4月より現職。

## 会場 集会所 indriya



青森県弘前市紙漕町4-6  
日時 10月5日(土)10:30-12:00  
参加費 無料 ※ドリンク代別途  
募集人数 先着15名様(申込順)

## 弘前大学地域戦略研究所食料科学研究部門について

前身となる弘前大学食料科学研究所は、平成25年4月に青森市役所柳川庁舎内に開所しました。平成26年4月から本格的な活動を始め、現在教授1名、准教授2名、助教1名、兼任教員1名の合計5名の教員が在籍しています。多様な青森県産農林水産物から新たな生理機能を見出し高付加価値化することや、三方を海に囲まれた青森県の特徴を活かした水産資源の利活用による地域振興と新産業創出、道南地域も含めた津軽海峡圏の連携による「北日本食の成長戦略」を通じた地域振興を主なミッションに研究活動を行っています。平成30年4月、組織再編により、食料科学研究所は「地域戦略研究所食料科学研究部門」となりました。それに伴い、サイエンスカフェの名称を「弘大食料研サイエンスカフェ」に改めました。今後も皆様に親しまれ、愛されるイベントを目指して継続していきますので、どうぞよろしくお願い致します。

## 参加お申し込み

※indriyaさんでの申込受付はしておりませんのでご注意ください。

お申し込みは参加希望者全員の氏名、電話番号を明記の上メール、FAX、もしくはフェイスブックイベントページにてお申し込みください。FAXをご利用の方は下記に記載の上、送信ください。

E-mail fs.cafe@hirosaki-u.ac.jp FAX 017-781-7071

|   | 参加者氏名(必須) | 電話番号(必須) | FAX 番号またはメールアドレス(任意) |
|---|-----------|----------|----------------------|
| 1 |           |          |                      |
| 2 |           |          |                      |
| 3 |           |          |                      |