

## 農林水産物の長期鮮度保持技術（アカガレイの冷凍技術） に関する研究会を開催

2月22日に当センターにおいて農林水産物の長期鮮度保持技術（アカガレイの冷凍技術）に関する研究会を開催し、漁業関係者や関係企業等が参加しました。本研究会は、京都府農林水産技術革新創出会議（KAFF-tech フォーラム）の「個別テーマ研究会」として企画したもので、具体的な研究課題の設定と議論を行うことを目的としております。

今回は、京都府底曳網漁業の重要魚種であるアカガレイを主対象とした高鮮度長期保存技術の開発等をテーマに、最新冷凍技術の活用や活魚出荷方法の改善、販路拡大に向けた取組などについて意見交換が行われました。また、参加企業による液体冷凍（リキッドフリーザー）技術のデモも行われ、最新技術に関する情報共有ができました。

今後は、漁業協同組合や企業等と連携し、アカガレイをはじめとした主要水産物の長期鮮度保持技術の研究課題に取り組んでいきます。



液体冷凍（リキッドフリーザー）による  
冷凍加工品試作（デモ）