

第七回 低温・氷温研究会

〔開催日〕 平成 31 年 3 月 2 日 土曜日 13 時 30 分～17 時 00 分

〔会場〕 米子コンベンションセンター BiG SHiP 第三会議室 (3 階) 鳥取県米子市末広町 294

〔主催〕 氷温学会

〔後援〕 (公社)日本化学会、(公社)日本食品科学工学会、(公社)日本農芸化学会、日本食品化学学会、
(一社)電気学会、(公社)氷温協会

〈招待講演〉

演題「マイクロバブルの低温領域への応用と米子高専の取組み」

国立米子工業高等専門学校 電子制御工学科 教授 河野 清尊 氏

〈研究発表〉

「ファインバブルを用いた清酒醸造」

○仲山 桃子¹・遠藤 路子¹・日野 英彦²・西内 悠祐³・多田 佳織³・藤井 雄三¹

¹ 国立米子工業高等専門学校 物質工学科, ² 国立米子工業高等専門学校 技術教育支援センター, ³ 国立高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科

「保存温度が与えるジャガイモ中のカリウム溶出への影響」

○安達 咲歩¹・三島 睦夫²・竹中 敦司¹

¹ 国立米子工業高等専門学校 物質工学科, ² 株式会社氷温研究所

「ニホンナシの自発休眠打破と耐凍性に関わる遺伝子の発現解析」

○稲本 俊彦¹・竹村 圭弘²・田村 文男²

¹ 鳥取大学大学院 持続性社会創生科学研究科, ² 鳥取大学 農学部

「少低温要求性ニホンナシの育成と DNA マーカーの探索」

○吉田 卓司¹・竹村 圭弘¹・田村 文男¹

¹ 鳥取大学 農学部

「氷温域における熟成処理が食肉の一般生菌数および呈味成分の増加速度に及ぼす影響」

○清水 栄人¹・細見 亮太¹・福岡 康文²・吉田 宗弘¹・福永 健治¹

¹ 関西大学 化学生命工学部, ² 株式会社氷温研究所

「食肉の熟成に関わるプロテアーゼ・アミノペプチダーゼの-1°Cおよび+4°Cでの活性の違い」

○中村 潤平¹・細見 亮太¹・吉田 宗弘¹・福永 健治¹

¹ 関西大学 化学生命工学部

「長期熟成牛肉中の脂質過酸化指標の変化」

○杉本 光輝¹・細見 亮太¹・福岡 康文²・吉田 宗弘¹・福永 健治¹

¹ 関西大学 化学生命工学部, ² 株式会社氷温研究所

「好気条件での氷温熟成による豚肉の呈味成分および総菌数の経時変化」

○藤澤 誠¹・阿由 葉眸¹・内田 寧々¹・秋葉 真梨子¹・山中 菜緒¹・川崎 詩歩¹・根本 論¹・栗原 守²・岡崎 渉¹

¹ 東洋大学 食環境科学部 健康栄養学, ² 株式会社 クリマ

★ 参加費：500円/人（学生は除く）★

◎当日、参加の受付は 13 時から会場内で始まります。なお、上記プログラム等の内容は予告なく変更する場合があります。

第七回 低温・氷温研究会へのお問合せは、事務局 三島 ☎ 0859-28-5000) までお知らせ下さい