

第六回 低温・氷温研究会

(開催日) 平成 30 年 3 月 3 日 土曜日 13 時 30 分～16 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] (一社) 電気学会、(公社) 日本化学会、(公社) 日本食品科学工学会、日本食品化学学会、(公社) 日本農芸化学会、
(公社) 氷温協会

(招待講演)

演題「古くて新しい固液中間相〈柔粘性結晶〉の温度変化に伴う相転移」
～固体核磁気共鳴を用いた分子運動の観察～

国立米子工業高等専門学校 田中 晋 氏

(研究発表)

「長鎖アルキル基を有するパーフルオロボレートの低温における薄膜形成」

○天満 拓海¹・田口 淳敏¹・田中 晋¹ ¹ 国立米子工業高等専門学校 物質工学科

「ニホンナシの自発休眠打破と耐凍性に及ぼすシアナミド処理の影響」

○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

「王秋の着果量の違いが樹体内養分ならびに耐凍性に及ぼす影響」

○木下 健¹・竹村 圭弘¹・田村 文男¹ ¹ 鳥取大学 農学部

「超氷温域での熟成処理が豚肉の一般生菌数および呈味成分生成に及ぼす影響」

○福田 雄一¹・細見 亮太¹・福間 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

「熟成方法の違いによる牛肉中の微生物群集の比較」

○池田 祐生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

「冷凍水産物の超氷温ジェルアイスを用いた解凍後の脂質酸化指標の評価」

○古川 英和¹・細見 亮太¹・福間 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

「長期熟成牛肉の呈味成分および脂質過酸化指標の変化」

○杉本 光輝¹・細見 亮太¹・福間 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

★ 当日の参加費：500円/人 (学生は除く) ★

○当日の参加受付は 13 時から会場内で始めます。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。

[第六回 低温・氷温研究会へのお問合せは、事務局 三島 \(Tel 0859-28-5000\) までお知らせ下さい](#)