

# 2020年 第八回 低温・氷温研究会

(開催日時) 令和2年2月29日 土曜日 13時30分～17時00分

(開催会場) 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

## 〈研究発表〉

### ① 「水分の凍結時の誘電率変化を利用した平行平板型キャパシタ型凍結センサの開発」

○尾崎 恵斗<sup>1</sup>・山本 英樹<sup>1</sup>

<sup>1</sup>国立米子工業高等専門学校 電子制御工学科

### ② 「低温環境におけるマイクロバブル含有水の表面張力変化」

○梅田 和樹<sup>1</sup>・角田 直輝<sup>1</sup>・三島 睦夫<sup>2</sup>・藤井 貴敏<sup>3</sup>・河野 清尊<sup>1</sup>

<sup>1</sup>国立米子工業高等専門学校 電子制御工学科,<sup>2</sup>株式会社氷温研究所,<sup>3</sup>日本大学 文理学部

### ③ 「山間地域のジビエ利活用対策を志向したイノシシ肉のエージング効果に関する食品研究」

○藤元 悠<sup>1</sup>・山根 浩暉<sup>1</sup>・渡部 琢磨<sup>1</sup>・林 来翔<sup>1</sup>・山崎 凌<sup>1</sup>・前田 瑞歩<sup>1</sup>・福間 康文<sup>2</sup>・谷藤 尚貴<sup>1</sup>

<sup>1</sup>国立米子工業高等専門学校 物質工学科,<sup>2</sup>株式会社氷温研究所

### ④ 「圧力調整下における低温処理が米飯の食味に与える影響」

○勝部 諭紀<sup>1</sup>・伊達 勇介<sup>1</sup>・須崎 萌実<sup>1</sup>・日野 英壺<sup>2</sup>・藤井 貴敏<sup>3</sup>・青木 薫<sup>1</sup>・福間 康文<sup>4</sup>

<sup>1</sup>国立米子工業高等専門学校 物質工学科,<sup>2</sup>米子高専技術教育支援センター,<sup>3</sup>日本大学 文理学部,<sup>4</sup>株式会社氷温研究所

### ⑤ 「低温発芽性ナシ花粉の選抜並びに有用性の評価」

○吉田 卓司<sup>1</sup>・栃本 啓輔<sup>1</sup>・北村 睦季<sup>1</sup>・竹村 圭弘<sup>2</sup>・田村 文男<sup>2</sup>

<sup>1</sup>鳥取大学大学院 持続性社会創生科学研究科,<sup>2</sup>鳥取大学 農学部

### ⑥ 「家庭用冷蔵庫を用いた畜肉類の熟成処理による一般生菌数および呈味成分の変化」

○岩崎 壮一郎<sup>1</sup>・中村 潤平<sup>1</sup>・船山 敦子<sup>2</sup>・福間 康文<sup>3</sup>・細見 亮太<sup>1</sup>・吉田 宗弘<sup>1</sup>・福永 健治<sup>1</sup>

<sup>1</sup>関西大学 化学生命工学部,<sup>2</sup>日立グローバルライフソリューションズ株式会社,<sup>3</sup>株式会社氷温研究所

### ⑦ 「異なる熟成温度が豚肉の一般生菌数および呈味成分に及ぼす影響」

○梅林 雄斗<sup>1</sup>・中村 潤平<sup>1</sup>・細見 亮太<sup>1</sup>・吉田 宗弘<sup>1</sup>・福永 健治<sup>1</sup>

<sup>1</sup>関西大学 化学生命工学部

### ⑧ 「食肉の熟成に関わるプロテアーゼ類の-1℃および+4℃での活性の違い」

○中村 潤平<sup>1</sup>・細見 亮太<sup>1</sup>・吉田 宗弘<sup>1</sup>・福永 健治<sup>1</sup>

<sup>1</sup>関西大学 化学生命工学部

★ 参加費：500円/人（学生は無料）★

※発表順は未定。参加の受けは13時から会場内で始めます。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。

第八回 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