

第 11 回 低温・氷温研究会

- 令和 5 年 2 月 25 日 午後 2 時から関西大学と(株)氷温研究所の 2 会場で開催【オンライン開催含む】 -

① 「ニホンナシの芽の鱗片除去が自発休眠の深度に及ぼす影響」

○ 荒木佑哉¹・奥出美知世²・竹村圭弘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)

② 「交配組み合わせの違いがニホンナシの種子の低温感受性に及ぼす影響」

○ 高澤咲絵¹・冥加晟弥²・竹村圭弘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)

③ 「ニホンナシの溶液受粉に用いる溶液の検討」

○ 和田翔多郎¹・塩川仁²・中富康太²・竹村圭弘³
(¹鳥取大学大学院 持続性社会創生科学研究科,²林純薬工業株式会社,³鳥取大学農学部)

④ 「スーパーチリング帯の異なる温度を用いた熟成が豚肉の一般生菌数および品質に与える影響」

○ 坂本竜也¹・福間康文²・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,²株式会社氷温研究所)

⑤ 「氷温での一次発酵がパンの色調および比容積に及ぼす影響」

○ 北野淳志・細見亮太・吉田宗弘・福永健治
(関西大学化学生命工学部)

⑥ 「野菜および果実類の氷結点測定」

○ 田畑虎太郎・細見亮太・吉田宗弘・福永健治
(関西大学化学生命工学部)

⑦ 「氷温処理が高アミロース米の食味に及ぼす影響」

○ 秋本侑哉¹・伊達勇介²・礪山美華²・藤井貴敏²・日野英壺³・青木薫²・福間康文⁴
(¹国立米子工業高等専門学校 物質工学科,²米子高専総合工学科,³米子高専技術教育支援センター,⁴株式会社氷温研究所)

⑧ 「加圧下での氷温処理が冷凍玄米飯の食味に与える影響」

○ 前川晴哉¹・伊達勇介²・礪山美華²・藤井貴敏²・日野英壺³・青木薫²・福間康文⁴
(¹国立米子工業高等専門学校 物質工学科,²米子高専総合工学科,³米子高専技術教育支援センター,⁴株式会社氷温研究所)

⑨ 「低温庫内における溶存ガスの安価な長期・遠隔検出方法の検討」

○ 大床拓也・角田直輝
(国立米子工業高等専門学校 電子制御工学科)

●参加(会場・オンライン)については、☎0859-28-5000 またはメールアドレス mishima@hyo-on.or.jp により

三島へおたずね下さい。会費は、学生は無料、一般は千円となります。

※ 発表題の左に示された番号は発表順ではありません。