

## 目 次

### <論 文>

ナノ窒素海水ジェルアイス貯蔵による鮮魚の品質保持延長効果 .....	1
細見亮太・福間康文・坂上貴彦・松堂杏菜・吉田宗弘・福永健治	
氷温熟成による豚ロース皮下脂肪部の遊離脂肪酸生成およびトリアシルグリセロール分解に 及ぼす影響 .....	7
細見亮太・福間康文・仲 勇樹・中澤知奈美・吉田宗弘・福永健治	
氷温域付近における 20 世紀梨の音波伝搬特性の測定 .....	13
山本英樹・福間康文・西守克己	

### <要 旨>

#### 第 31 回 氷温研究全国大会 学術研究発表

氷温熟成豚肉の脂肪融点と呈味成分の関係 .....	21
細見亮太・福間康文・吉田宗弘・福永健治	
氷温域付近における 20 世紀梨の音波伝搬特性の測定 .....	22
山本英樹・福間康文・西守克己	

#### 第四回 低温・氷温研究会

##### (講 演)

様々な分野への氷温処理の応用について .....	25
国立米子工業高等専門学校 物質工学科 助教 伊達 勇介	

##### (研究発表)

氷温下でのブドウの減圧乾燥と各種の変化 .....	26
原美咲・伊達勇介・日野英彦・藤井貴敏・福間康文・青木薫	
ナノ窒素海水ジェルアイスを用いたマサバ貯蔵中の鮮度指標の変化 .....	27
松堂杏菜・坂上貴彦・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	
氷温熟成豚肉の皮下脂肪部から抽出した脂質の性状評価 .....	28
中澤知奈美・仲勇樹・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	

ニホンナシ系統 TH3 とタイワンナシ横山との F <sub>1</sub> および F <sub>2</sub> 系統群における自発休眠特性 …	29
荒木駿吾・黒木克翁・竹村圭弘・志田曜司・竹内ゆかり・田村文男	

ニホンナシ自家和合性品種における自家結実性の品種間差異とエチレン生成との関係 …	30
平田裕樹・黒木克翁・將明鳳・谷脇聡志・池田隆政・田邊未来・竹村圭弘・田村文男	

<抄録>

第 31 回 氷温研究全国大会 特別講演・実用化事例発表

特別講演

「氷温熟成と向き合い 地域社会に貢献する」 ……………	33
NPO 法人 元気な日本をつくる会 組織運営本部 本部長 須田 憲和	

実用化事例発表

「氷温熟成味噌の開発経緯と全国販売への挑戦」 ……………	43
ひかり味噌 (株) 取締役営業本部 本部長 守谷 光司	

「氷温ジェルアイスを活用したブリ、マグロの流通」 ……………	44
(株) ブリミー 工場長 濱 敬吾	

「氷温熟成但馬牛で美味しさ届ける温泉地のレストラン」 ……………	45
(株) 温泉町夢公社 レストラン楓 店長 西澤 茂巳	

(氷温学会誌「氷温科学」の投稿規定および要綱) ……………	46
-------------------------------	----

\* 公益社団法人氷温協会と氷温学会が共催した第 31 回氷温研究全国大会の学術研究発表の要旨に特別講演・実用化事例発表の抄録、および氷温学会が主催した第四回 低温・氷温研究会の発表要旨を本学会誌に掲載しています。