

# 2021年 第九回 低温・氷温研究会

〔開催日時〕 令和3年2月23日 火曜日 14時～16時

〔開催会場〕 A会場：関西大学 化学生命工学部 食品化学研究室 (第四学舎 第四実験棟 3F)  
大阪府吹田市山手町 3-3-35 TEL：06-6368-1765 (ダイヤルイン)

B会場：株式会社 氷温研究所  
鳥取県米子市大篠津町 3795-12 TEL：0859-28-5000

◎オンラインにより A,B の二つの会場を繋げての開催です

〔共催〕 氷温学会・(公社)氷温協会

〔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

## 〈研究発表〉

- ① 「吸水過程における減圧および低温処理が玄米の食味に与える影響」 <B会場>  
○三神風花<sup>1</sup>・伊達勇介<sup>1</sup>・藤井貴敏<sup>1</sup>・日野英壺<sup>2</sup>・須崎萌実<sup>1</sup>・青木薫<sup>1</sup>・福間康文<sup>3</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>株式会社氷温研究所
- ② 「吸水過程における加圧および低温処理が玄米の食味に与える影響」 <B会場>  
○山田吏壺<sup>1</sup>・伊達勇介<sup>1</sup>・藤井貴敏<sup>1</sup>・日野英壺<sup>2</sup>・須崎萌実<sup>1</sup>・青木薫<sup>1</sup>・福間康文<sup>3</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>株式会社氷温研究所
- ③ 「水分凍結時の誘電率の周波数特性を利用した氷結点の検出」 <B会場>  
○尾崎恵斗<sup>1</sup>・山本英樹<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>国立米子工業高等専門学校 専攻科生産システム専攻, <sup>2</sup>国立米子工業高等専門学校 電子制御工学科
- ④ 「低温環境における塩水を用いたファインバブル発生装置稼働中の表面張力の変化」 <B会場>  
○原口響<sup>1</sup>・小田原 純平<sup>1</sup>・永田恵也<sup>1</sup>・三島睦夫<sup>2</sup>・藤井貴敏<sup>3</sup>・角田直輝<sup>1</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>国立米子工業高等専門学校 物質工学科
- ⑤ 「熟成処理温度の相違が豚肉の生菌数および呈味成分に及ぼす影響」 <A会場>  
○中村潤平<sup>1</sup>・細見亮太<sup>1</sup>・福間康文<sup>2</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>株式会社氷温研究所
- ⑥ 「0℃以下の未凍結温度を用いた熟成が豚肉のタンパク質分解に及ぼす影響」 <A会場>  
○坂本竜也・中村潤平・細見亮太・吉田宗弘・福永健治  
関西大学 化学生命工学部
- ⑦ 「氷温での発酵がパン生地に及ぼす影響」 <A会場>  
○北野淳志<sup>1</sup>・細見亮太<sup>1</sup>・船山敦子<sup>2</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

**※各会場へ入場するには事前登録が必要です。登録の無い方は入場できません。**

(発表順は未定。上記の内容は予告なく変更することやコロナウイルス感染拡大の影響により開催を中止する場合があります)

第九回 低温・氷温研究会の会場参加およびオンライン参加のお申込み受け付けは2月15日午前11時まで  
お問合せは、事務局 三島(☎ 0859-28-5000)までお知らせ下さい