

目次

<論文>

- 超氷温ジェルアイスを用いた冷凍魚解凍後の脂質過酸化指標の評価 1
細見亮太・福間康文・湯之上航・吉田宗弘・福永健治
- 音波による穀・豆類の氷結点の測定 7
山本英樹・福間康文

<要旨>

第32回 氷温研究全国大会 学術研究発表

- 冷凍水産物の超氷温ジェルアイスによる解凍後の品質維持効果 15
細見亮太・福間康文・藤井雄三・福永健治
- 音波による穀・豆類の氷結点の測定 16
山本英樹・福間康文・西守克己

第五回 低温・氷温研究会

(研究発表)

- ニホンナシの芽の自発休眠と低温耐性獲得に及ぼすアブシジン酸の影響 19
稲本俊彦・竹村圭弘・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雌蕊の特性との関係 20
栃本啓輔・平田裕樹・黒木克翁・竹村圭弘・田村文男
- 少低温要求性ニホンナシ品種を選抜するためのDNAマーカーの開発 21
坂廻辺忠幸・荒木駿吾・竹内ゆかり・稲本俊彦・竹村圭弘・田村文男
- 超氷温ジェルアイスを用いた冷凍マアジおよびマグロの解凍後の品質評価 22
谷崎俊文・湯之上航・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治
- 超氷温ジェルアイスを用いた冷凍エビおよびイカの解凍後の品質評価 23
中澤知奈美・湯之上航・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治

豚肉の氷温熟成過程中的の生菌数および呈味成分濃度の変化	24
岸本友里恵・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	
氷温熟成およびチルド熟成豚肉の官能評価	25
松堂杏菜・光井梓・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	
味覚センサーによる氷温熟成およびチルド熟成豚肉の評価	26
池田祐生・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	

<抄録>

第32回 氷温研究全国大会 特別講演・実用化事例発表

特別講演

「日光そばの四季物語 ～氷温寒熟そばを新たな日光名物に～」	29
日光手打ちそばの会 会長 我妻 一義・副会長 半田 耕一・日光市役所 観光課 早川 貴士・ 株式会社石川そば製粉所 石川 祐介・日光そば処 たくみ庵 青木 勝彦・道の駅「日光」 日光街道ニコニコ本陣 そば処 蕎粋庵 阿久津 政喜	

実用化事例発表

「氷温熟成で市場をつくる」	39
山晃食品株式会社 営業本部長 山内 薫	
「氷温熟成なま卵を鹿児島県曾於市の特産品に」	41
サテライト株式会社 代表取締役 川原 嵩信	
「氷温梨とレアチーズケーキのコラボ梨花の開発」	44
株式会社ホテルハーベストイン米子 料飲部支配人 富田 克明	
(氷温学会誌「氷温科学」の投稿規定および要綱)	47

* 公益社団法人氷温協会と氷温学会が共催した第32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五回 低温・氷温研究会の発表要旨も本学会誌に掲載しております。