

## 目 次

### <論 文>

超氷温ジェルアイスを用いた解凍処理が冷凍カツオおよびマグロの脂質劣化指標に及ぼす影響 .....	1
細見亮太・福間康文・古川英和・吉田宗弘・福永健治	
静電容量変化の測定による氷結点の検出 .....	6
山本英樹	
古くて新しい固液中間相（柔軟性結晶、Rotator 相）の温度変化に伴う相転移 .....	12
田中 晋	
長鎖アルキル基を有するパーフルオロボレートの低温における薄膜形成 .....	21
天満拓海・田口淳敏・田中 晋	

### <要 旨>

#### 第 33 回 氷温研究全国大会 学術研究発表

氷温域における豚肉の呈味成分および一般生菌数の変化 .....	31
福田雄一・岸本友里恵・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	
静電容量による氷結点の検出 .....	32
山本英樹・吉谷茉緒	

#### 第六回 低温・氷温研究会

##### (招待講演)

古くて新しい固液中間相（柔粘性結晶）の温度変化に伴う相転移 ～固体核磁気共鳴を用いた分子運動の観察～ .....	35
田中 晋	

##### (研究発表)

長鎖アルキル鎖を有するパーフルオロボレートの低温における薄膜形成 .....	36
天満拓海・田口淳敏・田中 晋	

ニホンナシの自発休眠打破と耐凍性に及ぼすシアナミド処理の影響 .....	37
稲本俊彦・竹村圭弘・田村文男	
‘王秋’の着果量の違いが樹体内養分ならびに耐凍性に及ぼす影響 .....	38
木下 健・稲本俊彦・竹村圭弘・田村文男	
氷温域での熟成処理が豚肉の一般生菌数および呈味成分生成に及ぼす影響 .....	39
福田雄一・細見亮太・福間康文・吉田宗弘・福永健治	
熟成方法の違いによる牛肉中の微生物群集の比較 .....	40
池田祐生・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	
冷凍水産物の超氷温ジェルアイスを用いた解凍後の脂質過酸化指標の評価 .....	41
古川英和・細見亮太・福間康文・吉田宗弘・福永健治	
長期熟成牛肉中の呈味成分および脂質過酸化指標の変化 .....	42
杉本光輝・細見亮太・福間康文・吉田宗弘・福永健治	

<抄録>

第33回 氷温研究全国大会 特別講演・実用化事例発表

特別講演

「氷温研究とコーヒー産業への貢献」 .....	45
キーコーヒー株式会社 取締役専務執行役員 マーケティング本部長 川股一雄	

実用化事例発表

「家庭用冷蔵庫における氷温への取り組み」 .....	53
日立アプライアンス株式会社 冷蔵庫・調理商品企画部 部長 石田和浩	
「海外における氷温熟成肉の開発および日本国内におけるマーケティングの展開について」 ～氷温熟成肉のあり方について～ .....	56
株式会社 SCI 調達販売部 マネジャー 小林裕和	

「氷温ジェルアイスの活用事例と効果」 ..... 59

株式会社泉井鐵工所 スラリーアイス事業部 次長 北村和之

(氷温学会誌「氷温科学」の投稿規定および要綱) ..... 62

- \* 公益社団法人氷温協会と氷温学会が共催した第33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六回 低温・氷温研究会の発表要旨も本学会誌に掲載をしております。