

## 目次

### <論文>

- ドライエイジングおよびウェットエイジング処理した牛肉表面の微生物群集の網羅的解析 … 1  
細見亮太・福田雄一・中村潤平・吉田宗弘・福永健治
- 音波による穀・豆類の氷結点測定装置の試作 …………… 9  
山本英樹・福間康文
- IC温度センサーを用いた低温・減圧環境の水の温度測定 …………… 15  
角田直輝・高野智志・伊達勇介・須崎萌美・日野英壺・藤井貴敏・青木 薫

### <技術ノート>

- 亜熱帯地域ミャンマーにおける氷温技術活用による水産コールドチェーン構築（第1報） … 23  
大田住吉・佐々木公之

### <要旨>

#### 第34回 氷温研究全国大会 学術研究発表

- 氷温域での熟成処理が食肉の食味成分に及ぼす影響 …………… 35  
細見亮太・福田雄一・福間康文・吉田宗弘・福永健治
- 音波による穀・豆類の氷結点測定装置の試作 …………… 36  
山本英樹・福間康文

#### 第七回 低温・氷温研究会

##### (招待講演)

- マイクロバブルの低温領域への応用と米子高専の取組み …………… 39  
河野清尊

##### (研究発表)

- ファインバブルを用いた清酒醸造 …………… 41  
仲山桃子・遠藤路子・日野英壺・西内悠祐・多田佳織・藤井雄三

保存温度が与えるジャガイモ中のカリウム溶出への影響 .....	42
安達咲歩・三島陸夫・竹中敦司	
好気条件での氷温熟成による豚肉の呈味成分および総菌数の経時変化 .....	43
藤澤 誠・阿由葉眸・内田寧々・秋葉真梨子・山中菜緒・川崎詩歩・根本 諭・栗原 守・岡崎 渉	
氷温域における熟成処理が食肉の一般生菌数および呈味成分の増加速度に及ぼす影響 .....	44
清水栄人・細見亮太・福間康文・吉田宗弘・福永健治	
食肉の熟成に関わるプロテアーゼの-1℃および+4℃での活性の違い .....	45
中村潤平・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	
長期熟成牛肉中の脂質過酸化指標の変化 .....	46
杉本光輝・細見亮太・福間康文・吉田宗弘・福永健治	
ニホンナシの自発休眠打破と耐凍性に関わる遺伝子の発現解析 .....	47
稲本俊彦・竹村圭弘・田村文男	
少低温要求性ニホンナシの育成と DNA マーカーの探索 .....	48
吉田卓司・竹村圭弘・田村文男	

<抄 録>

第 34 回 氷温研究全国大会 特別講演・実用化事例発表

特別講演

安全と美味しさを求めて ～常識を超えた氷室豚 氷温域の追求～ .....	51
株式会社クリマ 代表取締役 栗原 守	

実用化事例発表

氷温技術に懸ける思いと可能性について～6次産業化および食による産業振興を目指して～ .....	59
サラヤ株式会社 サニテーション事業本部 部長 西澤正志 課長補佐 笹井大輔	
氷温技術による地域産品のブランド化 .....	62
株式会社 JA アグリ島根 常務取締役 二岡正和	
「安全」「安心」「美味しい」を求め続ける食品機械屋に .....	65
株式会社ヤナギヤ 参与 津島誠治	

- \* 公益社団法人氷温協会と氷温学会が共催した第34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七回 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。