

## 目次

### <論文>

- 氷温を利用した豚肉の長期熟成処理が一般生菌数および呈味成分濃度に及ぼす影響 …… 1  
細見亮太・岸本友里恵・福田雄一・中村潤平・福間康文・吉田宗弘・福永健治
- 低温環境におけるファインバブル発生装置稼働中の表面張力変化および位置依存性 …… 7  
角田直輝・梅田和樹・三島睦夫・藤井貴敏・河野清尊

### <要旨>

#### 第35回 氷温研究全国大会 学術研究発表

- 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 …… 15  
大田住吉・佐々木公之

- 家庭用冷蔵庫の真空チルドルームを用いた熟成処理が肉類の一般生菌数および食味性に及ぼす影響  
…………… 16  
中村潤平・細見亮太・船山敦子・福間康文・吉田宗弘・福永健治

#### 第八回 低温・氷温研究会

##### (研究発表)

- 水分の凍結時の誘電率変化を利用した平行平板型キャパシタ型凍結センサの開発 …… 19  
尾崎恵斗・山本英樹
- 低温領域でのファインバブル発生装置稼働中の表面張力の変化及び位置依存性 …… 20  
梅田和樹・角田直輝・三島睦夫・藤井貴敏・河野清尊
- 山間地域のジビエ利活用対策を志向したイノシシ肉のエージング効果に関する食品研究 … 21  
藤元悠・山根浩暉・渡部琢磨・林来翔・山崎凌・前田瑞歩・福間康文・谷藤尚貴
- 圧力調整下における低温処理が米飯の食味に与える影響 …… 22  
勝部論紀・伊達勇介・須崎萌実・日野英老・藤井貴敏・青木薫・福間康文
- 低温発芽性ナシ花粉の選抜並びに有用性の評価 …… 23  
吉田卓司・栃本啓輔・北村睦季・竹村圭弘・田村文男

家庭用冷蔵庫を用いた畜肉類の熟成処理による一般生菌数および呈味成分の変化 .....	24
岩崎壮一郎・中村潤平・船山敦子・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	
異なる熟成温度が豚肉の一般生菌数および呈味成分に及ぼす影響 .....	25
梅林雄斗・中村潤平・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	
食肉の熟成に関わるプロテアーゼ類の-1℃および+4℃での活性の違い .....	26
中村潤平・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	
<技術解説>	
公益社団法人氷温協会規格 食品の氷温貯蔵・氷温処理における氷結点測定法 .....	29
<抄録>	
第35回 氷温研究全国大会 特別発表・実用化事例発表	
特別発表	
氷点下の未凍結貯蔵が牛部分肉に及ぼす影響について .....	35
国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄農業研究センター 畜産草地研究領域 上級研究員 中村 好徳	
実用化事例発表	
早生ミカンが5倍で売れてる ～氷温活用4か月貯蔵～ .....	41
大青工業株式会社 代表取締役会長 服部 國彦	
食酢業界で唯一の氷温純米酢について .....	45
マンネン酢合資会社 代表社員 久保 好弘	
氷温に巡りあって。舶来亭 .....	48
株式会社幸一 洋食厨房舶来亭 代表取締役 谷田 みどり	
(氷温学会誌「氷温科学」の投稿規定および要綱) .....	51

\* 公益社団法人氷温協会と氷温学会が共催した第35回氷温研究全国大会の学術研究発表の要旨に特別発表・実用化事例発表の抄録、および氷温学会が主催した第八回 低温・氷温研究会の発表要旨も本学会誌に掲載しています。