

第五回 低温・氷温研究会

(開催日) 平成 29 年 3 月 4 日 土曜日 13 時 30 分～17 時 30 分

(会場) 米子コンベンションセンター-BiG SHiP 第一会議室(3階) 鳥取県米子市末広町 294

<主催> 氷温学会

<後援> (一社) 電気学会、(公社) 日本化学会、(公社) 日本食品科学工学会、日本食品化学学会、(公社) 日本農芸化学会、
(公社) 氷温協会

(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」

○稲本俊彦¹・竹村圭弘¹・田村文男¹ ¹ 鳥取大学農学部

「ニホンナシ自家和合性品種の自家結実性の品種間差異と雌蕊との関係」

○栃本啓輔¹・平田裕樹²・黒木克翁¹・竹村圭弘¹・田村文男¹ ¹ 鳥取大学農学部, ² 鳥取大学大学院農学研究科

「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」

○坂廻忠幸¹・荒木駿吾²・竹内ゆかり²・稲本俊彦¹・竹村圭弘¹・田村文男¹ ¹ 鳥取大学農学部, ² 鳥取大学大学院農学研究科

「メッシュ農業気象データを利用した鳥取県におけるナシ栽培可能地域の将来予測」

○宮川紗綾¹・竹内ゆかり²・荒木駿吾²・竹村圭弘¹・田村文男¹ ¹ 鳥取大学農学部, ² 鳥取大学大学院農学研究科

「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」

○谷崎俊文¹・湯之上航¹・福間康文²・細見亮太¹・吉田宗弘¹・福永健治¹ ¹ 関西大学化学生命工学部, ² 氷温研究所

「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」

○中澤知奈美¹・湯之上航¹・福間康文²・細見亮太¹・吉田宗弘¹・福永健治¹ ¹ 関西大学化学生命工学部, ² 氷温研究所

「豚肉の氷温熟成過程中的生菌数および呈味成分濃度の変化」

○岸本友里恵¹・福間康文²・細見亮太¹・吉田宗弘¹・福永健治¹ ¹ 関西大学化学生命工学部, ² 氷温研究所

「氷温熟成およびチルド熟成豚肉の官能評価」

○松堂杏菜¹・光井梓¹・福間康文²・細見亮太¹・吉田宗弘¹・福永健治¹ ¹ 関西大学化学生命工学部, ² 氷温研究所

「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」

○池田祐生¹・福間康文²・細見亮太¹・吉田宗弘¹・福永健治¹ ¹ 関西大学化学生命工学部, ² 氷温研究所

★ 当日の参加費：無料

※上記プログラム等の内容は予告なく変更する場合があります。

第五回 低温・氷温研究会へのお問合せは、事務局 三島(☎ 0859-28-5000)までお知らせ下さい