

目次

<論文>

- 氷温熟成過程における脂肪融点の低い豚肩ロース皮下脂肪部の脂質性状の変化 1
細見亮太・河田有梨江・大塚錬・黒木克翁・福間康文・吉田宗弘・福永健治
- ナノ窒素海水ジェルアイスを用いた鮮魚貯蔵中の脂質酸化的劣化度の評価 7
細見亮太・福間康文・小池陽介・野口伸之助・吉田宗弘・福永健治
- 凍結温度検出システムの光学装置を用いた鮮度指標色値の測定 14
山本英樹・西守克己

<技術ノート>

- 情熱から誕生した氷温熟成珈琲 18
宗威史
- 十日町産農産物の氷温熟成で究極の妻有舞ブランドを目指す 22
島田勝広
- 経営戦略の切り口 27
鳥井澄恵

- <第一回、第二回低温・氷温研究会発表要旨> 30

- <平成 25 年度氷温研究全国大会発表要旨> 44

- <投稿規定> 47