

目 次

< 論 文 >

氷温熟成過程での豚ロース筋肉部の遊離アミノ酸および呈味成分の変化 1
細見亮太・福間康文・戸田裕子・山本夏穂・大塚錬・吉田宗弘・福永健治

フーリエ変換を用いた音波伝搬特性による氷結点検出精度向上の検討 7
山本英樹・西守克己

氷温水処理した炊飯米の物性と食味 ～保温と冷凍の影響～ 11
藤井貴敏・藤井雄三・伊達勇介・日野英彦・嘉村茅夏・磯山美華・福間康文・小田耕平・青木薫

氷温技術を用いたワイン醸造 その1 氷温乾燥および氷温減圧乾燥によるブドウの高糖度化 … 16
伊達勇介・藤井雄三・藤井貴敏・日野英彦・原美咲・加川庸一・磯山美華・福間康文・小田耕平・青木薫

< 要 旨 >

第 30 回 氷温研究全国大会 学術研究発表

ナノ窒素海水ジェルアイス貯蔵による魚介類の脂質酸化抑制効果 22
細見亮太・福間康文・小池陽介・吉田宗弘・福永健治

音波変調と数値処理による音波伝搬特性法の氷結点検出精度向上の検討 23
山本英樹・山本広隆・倉下翔馬・西守克己

第三回 低温・氷温研究会

氷温乾燥を用いたブドウの高糖度化と醸造 25
原美咲・加川庸一・福間康文・小田耕平・伊達勇介・藤井貴敏・日野英彦・青木薫

氷温乾燥処理を用いた野菜中のカリウム除去について 26
竹内和也・香川奈緒子・竹中敦司・三島睦夫

ナノ窒素海水ジェルアイス貯蔵のマジ鮮度保持効果の評価 27
宮内一匡・難波江史恵・大塚錬・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治

氷温熟成処理が豚肉のタンパク質および核酸成分に及ぼす影響 28
戸田裕子・山本夏穂・大塚錬・福間康文・細見亮太・吉田宗弘・福永健治

ナシ属植物の葉および枝の脂肪酸組成の季節変動	29
岡田舞子・黒木克翁・田村文男・細見亮太・吉田宗弘・福永健治	
ニホンナシ自家和合性品種における自家結実性の品種間差異の原因	30
平田裕樹・丸森啓紀・黒木克翁・將明鳳・池田隆政・松本辰也・竹村圭弘・田村文男	
ニホンナシ系統 TH3 とタイワンナシ横山との F ₁ および F ₂ 系統群の自発休眠導入特性	31
荒木駿吾・黒木克翁・竹村圭弘・志田曜司・竹内ゆかり・田村文男	
トランスクリプトーム解析によるナシの芽の自発休眠打破に関与する遺伝子の解析	32
竹内ゆかり・黒木克翁・竹村圭弘・志田曜司・荒木駿吾・田村文男	

<抄録>

第 30 回 氷温研究全国大会 特別講演・実用化事例発表

特別講演

「氷温人生」.....	34
(株) ダイマツ 会長 松江 伸武	

実用化事例発表

「氷温技術を使った地産地消の推進 ～6次産業化のお手伝い～」.....	42
(株) 桃の館 戦略企画部商品企画開発原料調達グループ 担当部長 竹迫 章浩	
「氷温との出会い、そして韓国でスタートする氷温 KOREA」.....	43
(株) 氷温 KOREA CEO 沈 揆斌	
「生産農家が提供する なぎビーフ レストラン QUCHI」.....	44
(株) オリジナルキューチ 代表 豊福 祥旗	

(氷温学会誌「氷温科学」の投稿規定および要綱)	45
-------------------------------	----

* 公益社団法人氷温協会と共催した第 30 回氷温研究全国大会の学術研究発表要旨、特別講演・実用化事例発表の抄録、および当学会が主催した第三回 低温・氷温研究会の研究発表要旨を本学会誌に掲載しております。