

第十回 低温・氷温研究会

(会期) 令和4年2月26日 土曜日 14時～17時 (Zoomによるオンライン発表)

(会場) A会場 関西大学 化学生命工学部 (〒564-8680 大阪府吹田市山手町3丁目3番35号)
B会場 株式会社 氷温研究所 (〒683-0101 鳥取県米子市大篠津町 3795 番地 12)

(特別講演)

「氷温研究会の講演テーマの変遷と今後への期待」

氷温学会 会長 山本 英樹

「鮮温庫を活用して、持続可能な社会を」

株式会社旭メンテックス 冷凍技術課課長兼総務部課長 小林 拓

(研究発表)

① 「米の食味に対して加減圧および低温処理が与える影響」

○大谷竜也¹・伊達勇介¹・藤井貴敏¹・日野英壺²・福間康文³・青木薫¹

¹国立米子工業高等専門学校 物質工学科, ²米子工業高等専門学校 技術教育支援センター, ³株式会社氷温研究所

② 「ドライアイスを用いた炭酸ガスファインバブルによる大豆洗浄効果の検討」

○小田原純平¹・三島睦夫²・角田直輝¹

¹国立米子工業高等専門学校 電子制御工学科, ²株式会社氷温研究所

③ 「家庭用冷蔵庫を活用した乾麺の電子レンジ加熱調理の時間短縮化と茹で麺の高品質化」

○濱田美生¹・三島睦夫²・小川和郎³

¹国立米子工業高等専門学校 専攻科物質工学専攻, ²株式会社氷温研究所, ³国立米子工業高等専門学校 総合工学科化学・バイオ部門

④ 「凍結時の誘電率変化を利用した氷温センサ」

○尾崎恵斗・山本英樹

国立米子工業高等専門学校 電子制御工学科

⑤ 「冬生一年草の生活史を規定する種子春化候補遺伝子のシロイヌナズナ組換え体を用いた機能解析」

○酒井翔平¹・日下部智香²・吉岡俊人¹

¹新潟食料農業大学食料産業学科, ²岐阜県立飛騨高山高等学校

⑥ 「メタボローム解析を用いた氷温発酵パンの低分子代謝物プロファイルの評価」

○北野淳志・細見亮太・吉田宗弘・福永健治

関西大学化学生命工学部

⑦ 「豚肉の呈味成分、色調および細胞の形態に及ぼす未凍結温度を用いた熟成の影響」

○坂本竜也¹・細見亮太¹・福間康文²・吉田宗弘¹・福永健治¹

¹関西大学化学生命工学部, ²株式会社氷温研究所

研究会へ参加される一般の方は、会費 1000 円が必要となります。また、会の様子は全国へオンライン配信されますので、その旨をご理解の上
ご参加ください。参加についてのお問合せは、事務局三島まで (Email:mishima@hyo-on.or.jp または TEL 0859-28-5000)

本研究会は、予告なく開催の中止、開催時間の変更等を行う場合があります。