

研究会プログラム

11月18日(火)

品質安全研究会

- 13:30 品質-01 冷凍ブリ血合筋の褐変防止技術開発
○今村伸太郎・國吉道子・大島千尋・橋本加奈子・世古卓也・石原賢司(水産機構水技研)
- 13:43 品質-02 養殖魚用飼料原料の*in vitro*での消化性評価方法の開発
○安藤 忠・石原賢司・羽野健志・世古卓也(水産機構技術研)・
安池元重(水産機構資源研)・藤原篤志(水産機構技術研)
- 13:56 品質-03 魚肉ねり製品の品質に及ぼすキクラゲの影響
○桑原浩一(長崎水試)・野口絵理香(長崎県庁)・吉田朝美・長富潔(長大水)
- 14:09 品質-04 ブリ血合筋のメ化率の季節的変動
○大山隼人・上村沙起・仁部玄通(鹿児島水技)
- 14:22 品質-05 ブリ・ミオグロビンと酸化剤の氷点下での挙動
○小澤秀夫(神奈川工科大学工)
- 14:35 品質-06 ニホンウナギ培養肉の実現に向けた基盤技術の構築
○田邊理瑛・大山千皓・向井悠人・鈴木敏之(北里大海洋)・
横山雄彦(東北大農学)・池田大介(北里大海洋)
- 14:48 品質-07 ベトナム産シガテラ魚のシガトキシンの高精度分析法の検討
○田中瑠太・松並海太(北里大海洋)・内田肇・小澤真由・沼野聡・松嶋良次・
渡邊龍一(水産機構技術研)・Dao Viet Ha(Vietnam Academy of Science and Technology)・
池田大介・鈴木敏之(北里大海洋)

資源利用研究会

- 15:01 資源-01 藻場食害対策としての持続可能なウニ養殖技術の開発
○仁木大輔・長崎稔拓・加藤 愛(鳥取産技セ)
- 15:14 資源-02 魚肉中のIMP分解は単純ではない
吉岡武也・緒方由美(北工技セ)・今野敬子・○今野久仁彦(北大)
- 15:27 資源-03 マイワシ *Sardinops melanostictus* 内臓加水分解物の機能性に関する研究
○杉浦純子(海洋大)・耿 婕婷・大迫一史(海洋大)
- 15:40 資源-04 養殖ブリのDHA含有量
○石原賢司・三浦太暉・安藤 忠(水産機構技術研)・鈴木信子(水産機構資源研)
- 15:53 資源-05 養殖ウニ用酒粕飼料の開発
○油野 晃・阿部美菜子・山谷祥史(青森産技)
- 16:06 資源-06 水産加工残渣を用いた漁業用餌料開発及び実証試験
○朝倉啓輔(静岡水技研)・大島伊織(静岡県水産資源課)・橋ヶ谷義彦(善生丸漁業生産組合)
- 16:19 資源-07 ペルー産ヘイクすり身の加熱ゲル形成能改善技術の開発
○耿 婕婷・施雅芳(海洋大)・吉田裕一(ニチモウ)・大迫一史(海洋大)
- 16:32 資源-08 キダイ無晒しすり身の調理法の検討
高橋杏弥・朝日ほのか・後藤共香・吉川航平・○和田律子(水大校)
- 16:45 資源-09 間欠滅菌温度がかまぼこゲルの滅菌および品質に及ぼす影響
Sumate KERATIMANOCH (Department of Food Technology, Chulalongkorn University)・
耿 婕婷・○大迫一史(海洋大)
- 16:58 資源-10 新潟県産エソ類を材料とした魚醤の性状と評価
○小林将也(新潟水海研)・渡辺 聡(新潟農総研食研セ)
- 17:11 資源-11 道産小型ブリ節加工残滓の有効活用を目的とした魚醤油の開発
松田 互(北海道魚醤油生産組合)・吉川修司(道総研食加研)・清水茂雅(道総研釧路水試)・
早坂浩史(味香り戦略研究所)・前田尚之・山口昭弘・○船津保浩(酪農大食と健康)
- 17:24 資源-12 ゲンゲ類を原料とした魚醤油の開発とその特徴
○五十嵐 悠・高木牧子(山形水研)・後藤猛仁(山形工技セ庄内)
- 17:37 資源-13 塩中マグネシウム濃度の魚醤醸造への効果
○丹羽昭夫・宮田秀雄(あいち食工セ)

11月19日(水)

品質安全研究会

- 9:30 品質-08 メバチ希少部位中のセレノネインおよび水銀濃度
○山下由美子・世古卓也(水産機構技術研) 臼井一茂(神奈川水技セ)
- 9:43 品質-09 下痢性貝毒によるトリガイの毒化
○内田 肇・小澤真由・沼野 聡・松嶋良次・渡邊龍一(水産機構技術研)・船越裕紀(京都海セ)
- 9:56 品質-10 LC/MS/MSによる二枚貝中のCAEPs定量分析法の確立
○青山菜紘(日大院生物資源)・内田 肇・小澤真由・沼野 聡・渡邊龍一・
松嶋良次(水産機構技術研)・福島英登・松宮政弘(日大院生物資源)
- 10:09 品質-11 スーパーチリングによるブリ肉の鮮度保持効果の検証
○緒方由美・吉岡武也(道工技セ)
- 10:22 品質-12 船上一本凍結サンマの品質評価
○守岡良晃・長沢茜・千代窪孝志(福島海洋研)
- 10:35 品質-13 マサバ冷蔵保管中の品質変化
○白木信彦・三好博之・阿武遼吾*・松尾圭司(山口水研セ) ※現山口水産振興課
- 10:48 品質-14 北海道東部地域で漁獲されるトキシラズを目利き判別に見える化する試み
○守谷圭介(網走水試)・全慶樹(道総研工試)・宮崎亜希子(釧路水試)
- 11:01 品質-15 藻食性魚類の臭いに関する研究
○平塚聖一・山崎源太・金島蒔(東海大)
- 11:14 品質-16 買受人による冷凍カツオの選別に関する化学的な検証
○隈部千鶴(静岡水技研)・二村和規(静岡県水産振興課)石田 尚・中田英輔・
鈴木佑介((株)インダテック)・本多 真((株)いちまる)・浦谷 寛・鈴木慎也(焼津漁業協同組合)
- 11:27 品質-17 赤身魚の魚臭生成メカニズムの探究
○中野愛冬・荒井菜緒・平塚聖一(東海大)
- 11:40 品質-18 千葉県内地方卸売市場における衛生調査と漁協による取組事例紹介
○伊藤友洋(千葉水総研セ)
- 昼食休憩(12:00～13:00)
- 13:00 品質-19 異常ウニについて
○村田裕子・三浦太暉(水産機構技術研)・守岡良晃・千代窪孝志(福島海洋研)
- 13:13 品質-20 Check-All-That-Apply (CATA) 法を利用した原料サイズが異なる福島県産マアナゴ調理品の嗜好性評価
○橋本加奈子(水産機構技術研)・谷口明日香・小林理恵・重村泰毅(東京家政大)・
三浦太暉・世古卓也・石原賢司(水産機構技術研)

資源利用研究会

- 13:26 資源-14 トド肉の風味および食感の改良に関する基礎的検討
○前野奈緒子(道総研食品加工研究センター)・後藤陽子(道総研稚内水試)
- 13:39 資源-15 植食性魚類(ノトイヌズミ)の利活用に向けた食品成分分析
○三浦太暉・村田裕子・世古卓也・石原賢司・門田 立・野田 勉・邵 花梅(水産機構技術研)
- 13:52 資源-16 ペットフード開発に向けた植食性魚類(ニザダイ)のアラキドン酸の分析
○古山雄祐・川島時英*(千葉水総研セ)・耿 婕婷・大迫一史(海洋大) *:現 鮎子水産事務所
- 14:05 資源-17 福島県産カレイ類の超長鎖高度不飽和脂肪酸
○石原賢司・三浦太暉・世古卓也・橋本加奈子・村田裕子(水産機構技術研)・
神山龍太郎(水産機構資源研)・守岡良晃・富谷 敦・廣瀬 充・
千代窪孝志(福島海洋研)
- 14:18 資源-18 砕石粉を用いた一夜干し製造の試み ―灰干し手法の応用―
○鈴木麻里子(神戸大学)・森 俊郎(元・兵庫水技但馬セ)
- 14:31 資源-19 北海道産天然ナンブグサ *Gelidium subfastigiatum* の寒天原料としての特性
○守谷圭介(網走水試)・濱川祐実(道林産試)・前田高志(稚内水試)・
清水茂雅(釧路水試)・秋野雅樹(網走水試)
- 14:44 資源-20 昆虫飼料で育成したマダイの試食会のアンケート結果(中間結果)
○安藤 忠・石原賢司・羽野健志・三浦太暉・伊藤克敏(水産機構技術研)
- 14:57 資源-21 魚類精巢、ギンカガミ等未利用資源の有効活用
○橋本啓人・中西聖代(宮崎水試)・田中竜介(宮崎大学)
- 15:10 資源-22 サワラの船上冷やし込み方法と体色評価
○高木牧子・五十嵐 悠(山形水研)
- 15:23 資源-23 東京湾産クロダイの夏季と冬季の官能特性の把握
○伊藤友洋・川島時英*・古山雄祐(千葉水総研セ)・橋本加奈子(水産機構技術研)
*:現 鮎子水産事務所
- 15:36 資源-24 未利用魚「テナガダラ」の利活用について
○上田智広・佐々木瑞希・川崎義也(岩手水技セ)