

研究会プログラム

11月19日(火)

資源利用研究会

- 13:30 資源-01 福島県産カレイ類の官能特性と食品成分の関係
○三浦太暉・世古卓也・橋本加奈子・村田裕子・石原賢司(水産機構技術研)
・神山龍太郎(水産機構資源研)
- 13:43 資源-02 貯蔵期間が異なる福島県産ヒラメ刺身の官能評価
○橋本加奈子(水産機構技術研)・守岡良晃(福島海洋研)・神山龍太郎(水産機構資源研)
・三浦太暉・世古卓也・今村伸太郎・石原賢司(水産機構技術研)
- 13:56 資源-03 ウニ貝焼き品質の原料と製品との関係について
○村田裕子・松田 隆(水産機構技術研)・守岡良晃(福島海洋研)
- 14:09 資源-04 マグロの赤身とトロにおける臭いの違い
○平塚聖一・蓮井宗明・柏倉弘貴・後藤慶一(東海大)
- 14:22 資源-05 ヤナギダコの加熱による物性変化の特徴
○田村桃子・山本ゆかり(東海大)・金子穂高・城田博昭(根室水産加工セ)・隈部千鶴
・二村和視(静岡水技研)・平塚聖一(東海大)
- 14:35 資源-06 イガいの「身」と「煮出し汁」の官能評価
○高木牧子・五十嵐 悠・五十嵐大将(山形水研)
- 14:48 資源-07 煮干しだしがらの有効利用に関する研究
○仁科千紘・西塔正孝(女子栄養大学)

品質安全研究会

- 15:10 品質-01 産地の異なるサーモンを用いた定量NMRによる包括的品質評価とその官能評価
○渡邊龍一・村田裕子・石原賢司・松嶋良次・鈴木敏之(水産機構技術研)
・吉岡武也(道工技セ)
- 15:23 品質-02 小型分光測定器による冷凍カツオの脂肪・鮮度の非破壊同時測定
○山内 悟(静岡水技研)・中原正寛(㈱イシダテック)・本多 真(㈱いちまる)
- 15:36 品質-03 福島県に水揚げされるアカムツ・マアナゴの近赤外脂質測定技術の開発
○守岡良晃(福島海洋研)・富谷 敦(福島水事)・長沢 茜・千代窪孝志(福島海洋研)
- 15:49 品質-04 交流電気抵抗値を指標としたベニズワイガニの非破壊選別技術
○藤光洋志・根平美沙・長崎稔拓・加藤 愛・山川三穂・井田昌孝・有福一郎(鳥取産技セ)
- 16:02 品質-05 令和5年度に急増したオオズワイガニ脚肉の成分分析から見た原料特性について
○田村琢朗・佐藤暁之・武田浩郁(道総研釧路水試)
- 16:15 品質-06 オレンジミート抑制による高品質鰹節の製造に向けた取り組み
○熊谷百慶・徳富暁人・武田 楽(鹿大水)・瀬崎祐介(金七商店)
- 16:28 品質-07 北海道魚醤油の消費者の嗜好性に関する調査研究
松田 互・傳法貴司(北海道魚醤油生産組合)・吉川修司・田巻昭彦(道総研食加研)
・鈴木崇宏・平山高光・○船津保浩(酪農大食と健康)
- 16:41 品質-08 鮮度(K値)試験方法による解凍魚肉の鮮度評価
○吉岡武也・緒方由美(道工技セ)
- 16:54 品質-09 K値の利用法、大きく変化した状況に合わせた使い方
○今野久仁彦(北大水)

11月20日(水)

資源利用研究会

- 9:30 資源-08 昆虫原料を主成分とする養魚用無魚粉飼料は開発できるか？
○安藤 忠・石原賢司(水産機構技術研)
- 9:43 資源-09 DHA産生微細藻類オーランチオキトリウムが生産するトリグリセリドの分析
○石原賢司・國吉道子・三浦太暉・世古卓也・安藤 忠(水産機構技術研)
・花城拓史・阿閉耕平・横山一樹((株)ユーグレナ)
- 9:56 資源-10 アラム類の伝統的な加工における渋み成分に関する検討
○石橋泰史(島根水技セ)
- 10:09 資源-11 地域資源を活用した特色のあるウニの生産試験
○白木信彦・三好博之・阿武遼吾・松尾圭史(山口水研)
- 10:22 資源-12 クロダイ利用に向けた加工品の試作
○伊藤友洋・川島時英(千葉水総研セ)・竹本浩之(岡山水研)
- 10:35 資源-13 漁業を利用した持続的な磯焼け対策構築に向けた植食性魚類(ノトリスズミ)の成分分析
○石原賢司・三浦太暉・世古卓也・門田 立・部 花梅・野田 勉(水産機構技術研)
- 10:48 資源-14 暖水性魚種の活用に向けた取組み
○菅原幹太・阿部真紀子・三浦 悟・鈴木真治(宮城水技セ)
- 11:01 資源-15 宮崎県産タチウオ類の体サイズ及び栄養成分の季節推移
○橋本啓人・松本美砂(宮崎水試)・田中竜介(宮崎大)
- 11:14 資源-16 福島県産カナガシラの利用に向けた食品成分分析
○世古卓也・三浦太暉・橋本加奈子・石原賢司(水産機構技術研)
・神山龍太郎(水産機構資源研)
- 11:27 資源-17 富山湾産ウマヅラハギの旬の推定
○原田恭行・横井健二・大津 創(富山農総技セ食研)
・瀬戸陽一(富山農総技セ水研)・田中大祐(富山大学術研究部理学系)
- 11:40 資源-18 富山湾で漁獲されたシイラにおける漁期中の一般成分の変化
○大津 創・原田恭行(富山食研)・阿部隼也・瀬戸陽一(富山水研)
- 11:53 資源-19 アカマンボウ魚肉および抽出物摂取後のヒト血中パレニン移行
○重村泰毅・細川恵・新井由里香(東京家政大)・世古卓也・石原賢司(水産機構技術研)

品質安全研究会

- 13:30 品質-10 マグロ肉の摂取がヒト全血中水銀濃度に及ぼす影響
○山下由美子・世古卓也(水産機構技術研)・山下倫明(水産機構水大校)
・臼井一茂(神奈川水技セ)・遊道和雄・杉下陽堂・高橋由妃(聖マリアンナ医科大)
- 13:43 品質-11 血管内容物置換器具を用いた脱血によるシイラの白色化および肉質軟化抑制
○今村伸太郎・國吉道子(水産機構技術研)・久保久美子・石崎航一郎(長崎総水試)
・日高幸生(長崎県北振興局)・永塚享太(玉川パイプ)
- 13:56 品質-12 電気鎮静処理による冷凍魚肉の解凍硬直抑制および色調改善効果
○國吉道子・今村伸太郎(水産機構技術研)
- 14:09 品質-13 塩分と水温がマアジの魚体色調と眼の濁りに及ぼす影響
○古山雄祐(千葉水総研セ)
- 14:22 品質-14 メト化率とメトミオグロビン還元酵素の関係
○大山隼人・竹内 唯・保 聖子(鹿児島水技)
- 14:35 品質-15 最小二乗法を用いたブリ・ミオグロビンのメト化率の推定
○小澤秀夫(神奈川工大)
- 14:48 品質-16 ニンニク関連成分による魚油の酸化抑制
○山谷祥史(青森産技)
- 15:01 品質-17 えん下調整食利用に向けたサクラマスへのテクスチャー評価
○五十嵐 悠・高木牧子(山形水研)
- 15:14 品質-18 アオダイ及びオオヒメの冷凍耐性評価
○竹内 唯・大山隼人・保 聖子(鹿児島水技)
- 15:27 品質-19 冷蔵保存したマルソウダの品質変化
○二村和視・大島伊織・山内 悟・山崎資之(静岡水技研)