

Ⅲ.研究会プログラム

品質安全研究会

11月14日(火)

- 13:30 品質-01 古代の鰹加工品の製造法に関する研究
○山崎資之・二村和視・山内悟(静岡水技研)
- 13:43 品質-02 品質に関する情報提供が鮮魚の消費者評価に及ぼす影響
○神山龍太郎(水産機構資源研)・若松宏樹(農水政策研)・世古卓也・橋本加奈子・石原賢司(水産機構技術研)
- 13:56 品質-03 ツキヒガイの流通方法に関する検討
○大山隼人・竹内唯・保聖子(鹿児島水技)
- 14:09 品質-04 鰹節のPAH4低減化の検討
○竹内唯・大山隼人(鹿児島水技)・世古卓也・菊地弘(水産機構技術研)・保聖子(鹿児島水技)
- 14:22 品質-05 簡易脱血指標による養殖マダイの効果的な脱血条件の検討
○久保久美子(長崎水試)・山田海璃(長崎県庁)・菅向志郎(長大院水環)
- 14:35 品質-06 ギンザケにおける熟成工程及び品質評価方法の検討
○紺野智太・阿部真紀子・菅原幹太・三浦悟・永木利幸(宮城水技セ)
- 14:48 品質-07 高濃度酸素MAPで解凍されたマグロ肉の組織構造および色調評価
○今村伸太郎・國吉道子・大島千尋・世古卓也・石原賢司(水産機構水技研)

11月15日(水)

- 11:16 品質-08 ホタテガイを対象とした「魚類の鮮度(K値)試験方法」の妥当性とK値および品質指標のプロファイルの有効性の検証
三上加奈子・麻生真悟・菅原玲・鎌水梢・○高橋夢伽(道中央水試)・武田忠明(道食工セ)・蛭谷幸司(釧路水試)
- 11:29 品質-09 アカウニおよびホッキガイの活力と各種鮮度指標との関係
○村田裕子・松田隆(水産機構技術研)
- 11:42 品質-10 核磁気共鳴装置を用いたマアジの品質特性と官能評価
○渡邊龍一・村田裕子・橋本加奈子・石原賢司・松嶋良次・鈴木敏之(水産機構技術研)
- 13:15 品質-11 福島県産カレイ類の消費者調査とテイストマップ作成
○世古卓也・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)・富谷敦(福島県水産事務所)・廣瀬 充(福島県水産海洋研究センター)
- 13:28 品質-12 水素発生フィルムによる水産物の品質保持効果
○平塚聖一(東海大)・岩崎啓介(東洋アルミニウム)
- 13:41 品質-13 水産物の短期熟成法開発に向けた保存温度による影響評価
○大島伊織・山内悟・山崎資之・高木毅・二村和視(静岡水技研)
- 13:54 品質-14 貯蔵期間が異なるヒラメの官能評価試験
○守岡良晃・廣瀬充(福島海洋研)・橋本加奈子・三浦太暉・世古卓也・今村伸太郎・石原賢司(水産機構技術研)
- 14:07 品質-15 脂質含量の違いがマカジキ刺身の嗜好性に及ぼす影響
○橋本加奈子・村田裕子・世古卓也・今村伸太郎・石原賢司(水産機構技術研)
- 14:20 品質-16 ヒスタミン産生菌を接種した養殖マサバのバイオジェミックアミン蓄積に及ぼす保存温度の影響
○二村和視・大島伊織・山崎資之(静岡水技研)
- 14:33 品質-17 食品製造残渣の養魚飼料への有効利用について
○信太茂春・武田浩郁(釧路水試)・井上智(道栽培水試)・小山達也(道さけます内水試)・若杉郷臣・山口勝透(道エネ環地研)

資源利用研究会

11月14日(火)

- 15:10 資源-01 アカエイのあらを利用した魚醤のにおい低減化
○丹羽昭夫・吉富雄洋(あいち食工セ)
- 15:23 資源-02 採卵後ギンザケ残滓を用いた魚醤油の品質の検討
○崎村祥太郎・濱川祐実(網走水試)・笹岡友季穂(道中央水試)・宮崎亜希子(網走水試)
- 15:36 資源-03 山形県飛鳥産「塩辛(魚醤塩辛)」に関する現状調査
○五十嵐悠・高木牧子(山形水研)・白石哲也・松本剛・奥野貴士(山形大学)
- 15:49 資源-04 富山湾産ウマヅラハギ体成分と筋肉組成の季節的変動
○原田恭行・大津創(富山食研)・瀬戸陽一・勘坂弘治・三箇真弘(富山水研)
- 16:02 資源-05 クロダイの一般成分の季節変化
○伊藤友洋・川島時英・久保賢二・渡邊知博(千葉水総研セ)
- 16:15 資源-06 いわき産キタムラサキウニの漁期における成熟の進行と成分の変化
○村田裕子・松田隆(水産機構技術研)・富谷敦(福島県水産事務所)・廣瀬充(福島海洋研)
- 16:28 資源-07 ヤナギダコの物性と呈味性の特徴
○田村桃子・平塚聖一(東海大海洋)
- 16:41 資源-08 水産物を利用した減塩食品開発
○加藤愛・藤光洋志(鳥取産技セ)・稲賀すみれ(鳥大医学部)・水田栄之助(山陰労災病院)・牧山嘉見・中山奈都子(鳥大医学部附属病院)・土肥順市((株)Doiカンパニー)・岡島知樹((有)岡島水産)・山本文恵((有)山本製麺所)
- 16:54 資源-09 冷凍ナガコンブの加工原料特性
○奈須亮耶・加藤慎二・小玉裕幸・武田浩郁(釧路水試)・秋野雅樹(道中央水試)

11月15日(水)

- 9:45 資源-10 アメリカミズアブ脂質の抗菌活性評価
○三浦太暉・安藤忠・世古卓也・石原賢司(水産機構技術研)
- 9:58 資源-11 ごぼう粉末の添加による大豆粉末のにおいの軽減効果
○西達也(海洋大)・井上淳詞・村上崇幸・高柳周(㈱あじかん)・耿婕婷・大迫一史(海洋大)
- 10:11 資源-12 セレネインのヒドロキシラジカル消去機構の解明
○世古卓也・内田肇・今村伸太郎・石原賢司・山下由美子(水産機構技術研)・山下倫明(水産機構水大校)
- 10:24 資源-13 パンガシウス肉糊の坐り特性に関する要因
○田中啓太(海洋大)・前田裕之・瀧祐介(松田産業)・Nail Ucyol(TUDAV)・Sumate Keratimanoch・Nonthacha Thanathornvarakul(チュラロンコン大)・Reaz Mohammad Mazumdar・高橋希元・耿婕婷・大迫一史(海洋大)
- 10:37 資源-14 pHシフト法によるスルメイカ*Todarodes pacific*の肝臓から肝油抽出の効果
○徐セイ・耿婕婷・大迫一史(海洋大)
- 10:50 資源-15 マフグの寝かせ時間について
○白木信彦(山口水研)
- 11:03 資源-16 日本海沿岸ホッケ資源の効果的な付加価値向上について
○樋水梢・麻生真悟(道中央水試)・蛭谷幸司(釧路水試)・板谷和彦(函館水試)