

研究会プログラム

品質安全研究会

11月14日(火)・講堂

- 14:00 品質-1 ホタテガイにおける下痢性貝毒の局在と個体差、ホヤの下痢性貝毒蓄積
○松嶋良次・内田肇・渡邊龍一・及川寛(水産機構中央水研)・高坂祐樹(青森水総研)・田邊徹(気仙沼水試)・鈴木敏之(水産機構中央水研)
- 14:20 品質-2 魚肉の脂肪量および乾燥処理とくん煙付け後のPAH付着量
○鈴木進二(静岡水技研)・山梨佑季・後藤慶一(東海大海洋)
- 14:40 品質-3 サケの脂質含量調査とフィッシュアナライザ分析
○宮崎亜希子・蛭谷幸司(釧路水試)・清水茂雅・佐藤暁之・武田浩郁(網走水試)・岡部修一(大和製衡)・大水貴仁(雄武漁協)
- 15:00 品質-4 さば類の選別技術の開発・実用化
○木村優輝・竹内萌・長根幸人(青森産技食総研)・木宮隆・鈴木道子・大村裕治(水産機構中央水研)
- 15:20 品質-5 さば類の可食部脂質含量とその非破壊計測
○木宮隆・佐々木薫・鈴木道子・大村裕治(水産機構中央水研)・木村優輝・長根幸人(青森産技食総研)
- 15:40 品質-6 発酵スターターの添加が麹非添加型魚醤油(いわし)の品質に与える影響
柴田由起(ブレッシングフェバー)・高橋歩実(酪農大食と健康)・木村メイコ・福井洋平・里見正隆(水産機構中央水研)・○舩津保浩(酪農大食と健康)
- 16:00 品質-7 発酵スターターを利用した「いしる」の製造技術開発
○末栄彩夏(石川水総セ)・里見正隆(水産機構中央水研)
- 16:20 品質-8 しょつつる製造時の乳酸菌添加がその品質に与える影響
○高橋徹・佐々木康子・上原健二・渡辺隆幸・杉本勇人・塚本研一(秋田県総合食品研究センター)・里見正隆(水産機構中央水研)
- 16:40 品質-9 乳酸菌を活用した低塩水産加工品の開発ー低塩マグロ醤油・マグロからすみ製造の試みー
○藤光洋志(鳥取産技セ)・遠藤路子(米子工業高専)・加藤愛・小谷幸敏(鳥取産技セ)
- 17:00 品質-10 洗浄不要なワンウェイパレットの開発
荒木誠・○土井謙児・山下次郎・山本慶太(長崎農林技開セ)・泉富男・井上竜太(全農長崎県本部)・中岫弘・桑原栄二・小出昭一(JSP)・松下克正・松永隆(東海化成工業)・石橋剛史、西文孝(日本通運長崎支店)

11月15日(水)・講堂

- 10:00 品質-11 高品質マガキの美味しさ評価基準の作成
○村田裕子・東畑顕・堀井豊充(水産機構中央水研)・三輪竜一(海洋エンジニアリング)
- 10:20 品質-12 ヤマトシジミの砂出し条件が呈味性及び砂出し効果に及ぼす影響
○佐藤暁之・清水茂雅・楠田聡・麻生真悟(網走水誌)
- 10:40 品質-13 アカボヤの一般成分とカロテノイド組成
○成田正直(道中央水試)・眞岡孝至(生産開発研)・栗原康裕(網走水誌)・蛭谷幸司(釧路水試)

11:00 品質-14 魚体のスラリーアイス冷却による鮮度保持
○吉岡武也・西村朋子(道工技セ)・輪嶋史(ニッコー)・稲田孝明・永石博志(産総研)・澁谷俊也(澁谷漁業部)

11:20 品質-15 冷凍ゴマサバの解凍方法に関する研究
淵山侑紀・○中澤奈穂・柴山瞬伍・三上亮太・大迫一史・岡崎恵美子(海洋大)

11:40 品質-16 電磁波照射技術を用いた解凍技術について
佐藤実・○山口敏康・山内晶子・竹内七海・中野俊樹・落合芳博(東北大院農)

(昼食)

13:20 品質-17 マイクロ波連続的加熱成型による水産練り製品の製造方法
○吉富文司(日本水産商品開発部)

13:40 品質-18 練り製品のテクスチャーと塩味効率の関係に関する研究
Tran Thi My Hanh(海洋大)・神山かおる(農研機構食品研究部門)・大迫一史・○岡崎恵美子(海洋大)

14:00 品質-19 微生物由来トランスグルタミナーゼによるスケトウダラすり身のゲル物性改良効果に及ぼすタンパク質濃度と予備加熱時間の影響
○大泉徹・池戸義治・松川雅仁(福井県大海洋生資)・佐藤弘明・岡本武(味の素)

14:20 品質-20 水産加工残滓からのセレノネインの製造法
○山下倫明(水産機構水大校)・世古卓也・今村伸太郎・石原賢司・山下由美子(水産機構中央水研)・藤原三十郎(バイオケム)・上田智広(岩手水技セ)

資源利用研究会

11月14日(火)・第一会議室

- 14:00 資源-1 LC/MS/MSによるフラン脂肪酸の新規分析法の開発
○内田肇・板橋豊・渡邊龍一・松嶋良次・及川寛・鈴木敏之(水産機構中央水研)・細川雅史(北大院水)・Donato Romanazzi・Matthew Miller(Cawthron Institute ニュージーランド)
- 14:20 資源-2 高鮮度高イノシン酸加工品のホームユーステストやアンケート調査による消費者の評価
○清川智之・井岡久・石原成嗣(島根水技セ)
- 14:40 資源-3 古代鯉節「煮堅魚」の再現(活動報告)
○山崎資之・二村和視(静岡水技研)
- 15:00 資源-4 長崎県産からすみの製造過程における成分等の変化
○山道敦(長崎水試)・村田昌一・井上徹志・濱田友貴・山田明德(長大院水環)
- 15:20 資源-5 食塩またはクエン酸Naを用いたキダイ糠漬け製造中の成分変化
○野口絵理香・桑原浩一(長崎水試)・里見正隆(水産機構中央水研)
- 15:40 資源-6 カマス用簡易中骨切除法の開発について
○臼井一茂(神奈川水技セ)
- 16:00 資源-7 銚子漁港で水揚げされたマサバの魚体サイズ別にみた脂質含量及び生殖腺熟度指数の季節変動の比較
○吉満友野・小林正三(千葉水総研セ)
- 16:20 資源-8 瀬戸内海産マアジ・メバルの成分特性
○齋藤義之(山口水研セ)・山中理恵子(現山口県柳井水産事務所)
- 16:40 資源-9 青森県産サワラの活締め脱血及びアルコールブライン冷凍処理による品質保持技術の開発
○宮部好克・小向貴志・角勇悦(青森産技下北研)

11月15日(水)・第一会議室

- 10:00 資源-10 大型ニジマスの刺身用食材としての特性評価
○倉石祐・鈴木邦弘・鈴木基生(静岡水技研)
- 10:20 資源-11 大型ニジマスの絶食時における脂質変化について
○望月万美子(静岡水技研)・渡辺 嘉(大阪産業技術研究所)
- 10:40 資源-12 漁獲後異なる方法で輸送された茹でズワイガニ *Chionoecetes opilio* 筋肉のタンパク質二次構造変化とその要因の検討
○渋谷緑・高橋希元・岡崎恵美子・大迫一史(海洋大)
- 11:00 資源-13 ツノナシオキアミ *Euphausia pacifica* タンパク質回収中の自己消化抑制および回収物の加熱ゲル形成能改善
○天野かよ・高橋希元・岡崎恵美子・大迫一史(海洋大)

11:20 資源-14 北海道東部沿岸に繁茂する雑海藻の有効利用について
○菅原玲・武田忠明・三上加奈子・木村稔・中島幹二(道中央水試)・鵜沼辰哉(水産機構北水研)

11:40 資源-15 ノリ原藻の保存方法の開発
○橋本加奈子・川島時英・小林正三(千葉水総研セ)・内田基晴(水産機構瀬戸内水研)・石田典子(水産機構中央水研)

(昼食)

13:20 資源-16 飼料へのノリミール添加によるマウス糞便臭と体臭の低減化
○東畑顕・石田典子(水産機構中央水研)

13:40 資源-17 味覚センサを用いた抱卵および軟甲ガザミの味覚評価
○村山史康・佐藤二郎(岡山水研)・東畑顕・石田典子(水産機構中央水研)

14:00 資源-18 味覚センサを用いた「岡山かき」の味の特徴
○村山史康・草加耕司(岡山水研)・東畑顕・石田典子(水産機構中央水研)