

研究会プログラム

資源利用研究会

11月18日(水)

- 13:30 資源-01 イスズミ類のにおい低減方法の検討
○才津真子(長崎水試)・鈴木絢子(対馬水産業普及指導センター)・
野口絵理香(長崎水試)
- 13:50 資源-02 魚肉すり身の坐りに及ぼすペクチン濃度および分解物の影響
Amalia Nur Kumalaningrum(東北大院農)・沼田勝美・中村喜介・佐藤真人((株)鐘崎)・
○落合芳博(東北大院農)
- 14:10 資源-03 金属イオン添加によるアカモク機能性成分流出防止効果
○森山 充(福井食加研)
- 14:30 資源-04 生タイプしめ鯖の普及に向けた品質の安定化技術の開発
○古山雄祐・森丘 聡・鈴木孝太(千葉水総研セ)

(休憩)

- 15:00 資源-05 加熱時におけるアカエイの臭気発生状況と加工品の開発
○森丘 聡・川島時英(千葉水総研セ)
- 15:20 資源-06 画像センシングによる定置網漁獲物の迅速計測技術の開発
○木宮 隆(水産機構水技研)・木村優輝・白板孝朗・落合瞳子(青森産技食総研)・
柳本 卓(水産機構水資研)・大村裕治・石原賢司(水産機構水技研)
- 15:40 資源-07 ICTを活用した漁獲物情報・品質情報の収集・見える化システムの開発
○木村優輝・鈴木翔一(青森産技)・木宮 隆(水産機構水技研)
- 16:00 資源-08 低温熟成および脱血処理がマツカワの魚肉品質に及ぼす影響
○山田昇平・泉田哲志・角 勇悦・山口和歌子・相坂直美・竹内 萌・
高田偲帆(青森下北研)・小向貴志(青森食総研)・松原 久(青森下北研)

品質安全研究会

11月18日(水)

- 16:30 品質-01 味覚センサーを用いた魚醤油の呈味の可視化と品質改良技術
新谷伸一(カネイン)・末栄彩夏・小谷美幸・木本昭紀(石川水総セ)・
早坂浩史(味香り戦略研)・○船津保浩(酪農大食と健康)
- 16:50 品質-02 平塚金アジの目視による新たな高脂肪魚判定について
○臼井一茂(神奈川水技セ)
- 17:10 品質-03 LED光源を用いた小型分光測定器による魚の脂肪測定
○山内 悟(静岡水海技研)

11月19日(木)

- 9:30 品質-04 脂肪酸組成によるサクラエビの食性推定と産地判別
○平塚聖一・國下紗子・澁谷悟史(東海大海洋)
- 9:50 品質-05 冷凍保管条件が凍結前鮮度の異なる北海道産冷凍マイワシの品質に及ぼす影響
○守谷圭介・宮崎亜希子・小玉裕幸(釧路水試)・阪本正博(元 釧路水試)・
蛭谷幸司(道中央水試)
- 10:10 品質-06 ケンサキイカ鮮度指標の検討
○岡本 満・寺谷俊紀・開内 洋(島根水技セ)
- 10:30 品質-07 ヤリイカの鮮度と保存温度に関する試験研究
星野尚重・小松健一・○関根和輝・高橋佑太郎(茨城水試)・
木村夏紀(現 茨城霞ヶ浦環境科学セ)

(休憩)

- 11:00 品質-08 有機酸塩がイカ肉乾燥物の褐変に及ぼす影響
○耿 婕婷(海洋大)・海藤としき・粕川 将((株)なとり)・高橋希元・岡崎恵美子・
大迫一史(海洋大)
- 11:20 品質-09 窒素ナノバブル水を用いた冷凍水産物の品質保持
○小林正三・川島時英(千葉水総研セ)
- 11:40 品質-10 魚類ミオグロビンと生体内小分子の相互作用に関する分子動力学シミュレーション
○小澤秀夫(神奈川工科大応用バイオ)・落合芳博(東北大院農)

(昼食)

- 13:30 品質-11 高酸素ガス存在下で解凍された魚肉における組織構造保持効果
○今村伸太郎・國吉道子・大島千尋(水産機構水技研)・上原崇敬・横田耕介・
伏島一平(水産機構開発セ)
- 13:50 品質-12 キャピラリー電気泳動質量分析装置を用いた魚肉成分の網羅的解析
—高酸素ガス存在下で解凍された魚肉の成分分析—
○國吉道子・今村伸太郎・大島千尋(水産機構水技研)・上原崇敬・横田耕介・
伏島一平(水産機構開発セ)
- 14:10 品質-13 超高速液体クロマトグラフィーを用いた麻痺性貝毒の迅速分析
○渡邊龍一・内田 肇・松嶋良次・及川 寛・鈴木敏之(水産機構水技研)