

研究会プログラム

11月17日(火)

品質安全研究会

- 13:00 品質-01 ブリ血合筋における褐変誘導機構の解明
○今村伸太郎・國吉道子(水産機構技術研)
- 13:15 品質-02 ブリ血合筋のメト化率の季節的変動
○菊地辰弥・上村沙起・村瀬拓也(鹿児島水技セ)
- 13:30 品質-03 NaCl及びスクロースの魚肉への浸透が水分活性に及ぼす影響
○島岡啓一郎・桑原浩一(長崎水試)・春本一樹・吉田朝美・長富 潔(長大院水環)
- 13:45 品質-04 トビウオ内在性プロテアーゼによる魚肉加熱ゲルのソフト化
○濱口絢圭・桑原浩一(長崎水試)・山田恵士・吉田朝美・長富 潔(長大院水環)
- 14:00 品質-05 水産乾製品の加熱処理による品質向上技術の開発
○加藤慎二・武田浩郁(道中央水試)
- 14:15 品質-06 北海道魚醤油の消費者の嗜好性に関する調査研究2
松田 互(道魚醤油生産組合)・吉川修司・田巻昭彦(道食エセ)・小西靖之(フード・デザイン・ラボ)・
塩原愛理(道立工技セ)・鈴木崇宏・平山高光・○船津保浩(酪農大食と健康)
- 14:30 品質-07 サブゼロ温度を利用したカンパチ筋肉の長期熟成
鈴木絵理香・○中村柚咲・高橋希元(海洋大)
- 14:45 品質-08 致死後魚肉を用いた Fish Welfare 評価法の開発
○岩城瑠奈・中村柚咲・高橋希元(海洋大)
- 15:00 品質-09 自己修復型スマート鮮度センサーによる食品鮮度の可視化と魚介類への展開
○田中史彦・田中良奈・孟繁澤・闫僖芮(九大院農)
- 15:15 品質-10 有効積算温度(EAT)を用いた鮮度評価技術の可能性
○守谷圭介(高知大農海)・藤澤拓己(道エネ環地研)・宮崎亜希子(釧路水試)・
秋野雅樹(網走水試)
- 15:30 品質-11 水産物の非破壊測定とブランド化
○山谷祥史(青森産技食総研)・木村優輝(青森産技下北研)・
阿部美菜子・油野 晃(青森産技食総研)
- 15:45 品質-12 近赤外分光法を用いたキタムラサキウニ生殖巣の非破壊評価
○木村優輝(青森産技下北研)・木宮 隆(水研機構開発セ)・西川正純(宮城大)

休憩(16:00~16:10)

資源利用研究会

- 16:10 資源-01 コオロギ飼料がニホンウナギに与える成長・成分への影響; コオロギ餌料指標成分の探索
神尾梨那・田邊理瑛・鎌田恵美(北里大学海洋)・橋本加奈子・村田裕子(水産機構技術研)・
横山雄彦(東北大院農)・小澤真由・池田大介・○鈴木敏之(北里大学海洋)
- 16:25 資源-02 京都府産養殖アカモクの機能性成分の定量
○矢野幹季・戸嶋 孝・熊木 豊(京都海セ)・菅原達也・真鍋祐樹・費 紀遥(京都大院農)
- 16:40 資源-03 メイラード反応における加熱方法がマサバ(*Scomber japonicus*)皮由来ゼラチンフィルムの
特性に及ぼす影響
○GUO ZULIN・耿 婕婷・大迫一史(海洋大)
- 16:55 資源-04 ドリップ除去がマグロ類筋肉の色調変化におよぼす影響
○三塚千鶴・中村柚咲・高橋希元(海洋大)
- 17:10 資源-05 鮮度が異なる魚肉の凍結変性
○今野久仁彦(北大)
- 17:25 資源-06 生食感冷凍ホタテ貝柱の開発
○阿部美菜子・油野 晃・山谷祥史(青森産技セ)
- 17:40 資源-07 福島県に水揚げされたアカムツの脂質含量及び遊離アミノ酸含量の季節変動
○守岡良晃・長沢 茜・千代窪孝志(福島海洋研)

11月18日(水)

品質安全研究会

- | | | |
|-------------------|-------|---|
| 9:15 | 品質-13 | 高濃度酸素でガス置換包装されたメバチにおける主要危害菌の増殖挙動
○大島千尋・今村伸太郎・國吉道子(水産機構技術研) |
| 9:30 | 品質-14 | 産地市場における衛生管理の高度化に向けた取組と認定制度の活用
○岡野利之(海洋水産システム協会) |
| 9:45 | 品質-15 | 茨城県の水産加工品等における技術相談について
○高濱優太・渡邊直樹・小松健一(茨城水試) |
| 10:00 | 品質-16 | Mb含量および脂質性状の違いが揮発性成分の生成に及ぼす影響
○中野愛冬・平塚聖一(東海大海洋) |
| 10:15 | 品質-17 | ノリスズミのにおい成分の発生要因と抑制方法の検討
○三浦太暉・門田立・野田 勉(水産機構技術研)・古山雄祐(千葉水総研セ)・石原賢司(水産機構技術研) |
| 10:30 | 品質-18 | 鰹節製造工程における多環芳香族炭化水素(PAHs)の低減に向けた取組
○上村沙起・菊地辰弥・村瀬拓也(鹿児島水技セ)・世古卓也・石原賢司・三浦太暉(水産機構技術研) |
| 10:45 | 品質-19 | PSカツオを用いたおいしい鰹節製造条件の検証
○隈部千鶴・小塩理緒菜(静岡水技研)・大石智之(焼津鰹節水産加工業協同組合) |
| 11:00 | 品質-20 | 日本の魚醤生産の現在地
○五十嵐悠・高木牧子(山形水技セ)・西内友美(文学通信)・白石哲也(山形大学) |
| 11:15 | 品質-21 | アカアマダイの締め方別品質変化
○白木信彦(山口水研セ)、由良野圭※(山口県萩農林水産事務所) ※現下関農林事務所 |
| 11:30 | 品質-22 | 粗酵素液を用いたミズダコのATP分解経路の探索
○中村葵里・中野愛冬(東海大海洋)・金子穂高・城田博昭(根室水産加工セ)・平塚聖一(東海大海洋) |
| 昼食休憩(11:45～13:00) | | |
| 13:00 | 品質-23 | 冷凍鯨肉の解凍硬直防止技術開発
○今村伸太郎(水産機構技術研) |
| 13:15 | 品質-24 | ギンザケにおける熟成工程および品質評価方法の検討
○菅原幹太・鈴木貢治(宮城水技セ) |

資源利用研究会

- 13:30 資源-08 小型鯨類(イルカ類)4種の可食部の脂質に関する研究
○石原賢司・三浦太暉(水産機構技術研)・盛田祐加・前田ひかり(水産機構資源研)
- 13:45 資源-09 アブラツノザメの現状と利用に向けた検討
○高木牧子・五十嵐悠(山形水技セ)
- 14:00 資源-10 カタボシイワシの利用促進に向けた身質成分の把握
○後藤紗弥子・隈部千鶴(静岡水技研)
- 14:15 資源-11 異常カツオの性状調査と利用に向けた検討
○中野愛冬・平塚聖一(東海大海洋)
- 14:30 資源-12 植食性魚類(アイゴ, ノトリスズミ, ブダイ, ニザダイ)の利用促進に向けた脂肪酸プロファイルの作成
○古山雄祐(千葉水総研セ)・耿婕婷・大迫一史(海洋大)・三浦太暉・石原賢司(水産機構技術研)
- 14:45 資源-13 食害魚(アイゴ, クロダイ)を利用したペットフードの開発と販売
○古山雄祐(千葉水総研セ)・田尾あゆみ・藤村聡美(Farmer you)・
渡邊晟也(千葉県農林水産部水産局漁業資源課)・伊藤友洋(千葉県農林水産部水産局水産課)
- 15:00 資源-14 クロダイ加熱調理品の嗜好性評価
○橋本加奈子・今村伸太郎・石原賢司(水産機構技術研)
- 15:15 資源-15 咀嚼モデル装置を用いた食品の物性評価について
○加藤愛(鳥取産技セ)
- 15:30 資源-16 キハダおよびメバチの組織中セレノネイン濃度と総水銀濃度の関係
○大西諒佳・五十嵐杜歩・尾上 幹(海洋大)・今村伸太郎・世古卓也(水産機構技術研)
- 15:45 資源-17 マグロ血合エキス添加飼料がシマアジ普通筋に与える影響
○尾上 幹・五十嵐杜歩・大西諒佳(海洋大)・世古卓也・今村伸太郎(水産機構技術研)
- 16:00 資源-18 マグロ血合筋摂取が長距離走選手の疲労に与える影響
酒井友里奈・峰 明奈・山下哲平・苅口隆重・西出仁明・丹治史弥・両角 速(東海大)・
○世古卓也(水産機構技術研)・原田 穰(神奈川水技セ)・遊道和雄(聖マリアンナ医大)・
井上詠・岸本憲明・西崎泰弘(東海大)