研究会プログラム

品質安全研究会

11月15日（火）

13:00　品質-01　河川産及び海産サクラマスの味覚センサーによる味の評価
〇髙木牧子・五十嵐悠・五十嵐大将（山形水研）・鈴木悠斗（山形内水研）・後藤猛仁（山形工技セ）

13:15　品質-02　道産ブリ荒節の出汁素材としての活用について
〇濱川祐実（網走水試）・笹岡友季穂（道中央水試）・﨑村祥太郎（網走水試）・武田浩郁（釧路水試）・吉川修司（道食工セ）・宮崎亜希子（網走水試）

13:30　品質-03　ガス置換包装による養殖ブリの褐変抑制対策
〇大山隼人・竹内　唯・保　聖子（鹿児島水技）

13:45　品質-04　鰹節を対象としたヒスタミン簡易測定法
〇大島伊織・二村和視・山﨑資之・小泉鏡子(静岡水技研)

14:00　品質-05　さば類のヒスタミン蓄積とヒスタミン簡易検査
〇二村和視（静岡水技研）・市川　稜（静岡県庁）・山﨑資之（静岡水技研）・中村綾花・髙橋　肇（東京海洋大）・小泉鏡子（静岡水技研）

14:15　品質-06　アジ干物製造工程におけるヒスタミンリスク管理について
〇小泉鏡子・二村和視・大島伊織・山﨑資之（静岡水技研）

14:30　品質-07　鰹腸管由来乳酸菌を活用した新たな調味料の開発
〇山﨑資之・二村和視（静岡水技研）

14:45　品質-08　地場水産物の「嚥下調整食」での利用に関する調査
〇五十嵐悠・髙木牧子（山形水研）・瀬尾利加子（鶴岡食材を使った嚥下食を考える研究会）

15:00　品質-09　にぎす魚醤油もろみの品質に及ぼす発酵スターター株の影響
高田康平・高野隆司（梅かま）・佐藤勉（秋田今野商店）・福井洋平（水産機構技術研）・前田尚之・〇舩津保浩（酪農大食と健康）

11月16日（水）

13:00　品質-10　やまぐちほろ酔い養殖技術開発（ウマヅラハギ）
〇白木信彦・國森拓也・阿武遼吾・松尾圭司・柿並宏明（山口水研）

13:15　品質-11　K値測定方法の標準化に向けた検討
〇吉岡武也・西村朋子・緒方由美（道工技セ）

13:30　品質-12　鮮度判定のためのK値データ集積の取り組み
〇吉岡武也・西村朋子・緒方由美（道工技セ）

13:45　品質-13　セレノネインのヒドロキシラジカル消去能の同定
〇世古卓也・今村伸太朗・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）

14:00　品質-14　マグロ肉の摂取がヒト赤血球中セレノネイン濃度に与える影響
〇世古卓也・山下由美子（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学）

14:15　品質-15　マグロ継続摂取による血中酸化ストレスの改善効果
〇臼井一茂（神奈川水技セ）・遊道和雄・杉下陽堂・高橋由妃（聖マリアンナ医大難治研）・世古卓也・山下由美子（水産機構技術研）・山下倫明（水産機構水大校）

資源利用研究会

11月15日（火）

15:30　資源-01　ゴマサバとマサバにおける色調とセレン含量の比較
〇橋本加奈子（水産機構技術研）・山下倫明（水産機構水大校）

15:45　資源-02　銚子漁港に水揚げされる産卵期前後のマイワシ肉質劣化の要因解明
井上雅之・小林正三・〇川島時英（千葉水総研）・山下倫明（水産機構水大校）

16:00　資源-03　ブリ類及びマイワシにおける脂質量・脂肪酸量の季節変化及び非破壊計測法の開発
〇落合瞳子・木村優輝（青森産技食総研）

16:15　資源-04　ブロードバンドLED光源を用いた小型分光器による魚の脂肪測定
〇山内　悟（静岡水技研）

16:30　資源-05　脂質測定器の活用に向けた対象魚種の拡大
〇石橋泰史・寺谷俊紀・開内　洋（島根水技セ）・久米英浩・大野　修・岩崎一雄（(株)オプトメカトロ）・野口康宏（(株)DA Tec）・Maciej Kretkowski（HOLSTORM Innovations）

16:45　資源-06　北海道魚醤油の品質特性に関する調査研究
松田　亙（小樽海洋水産）・田中　彰・吉川修司・小泉次郎・山田加一朗（道総研食加研究）・池澤奎吾・前田尚之・大谷克城・〇舩津保浩（酪農大食と健康）

11月16日（水）

10:00　資源-07　黒はんぺんの魚臭抑制に効果がある香辛料の探索
〇田村和菜・石毛海慎・早苗耀大・平塚聖一（東海大海洋）

10:15　資源-08　加熱条件およびジンジャー添加濃度がサバ類魚肉の臭い成分と脂肪酸組成に与える影響
〇平塚聖一・松藤美緒・加藤璃子・田村和菜(東海大海洋)

10:30　資源-09　魚類を対象とした血液置換器具の開発
〇今村伸太朗・國吉道子・世古卓也・大島千尋・橋本加奈子・石原賢司（水産機構技術研）

10:45　資源-10　ムラサキウニ生殖巣の色彩と色素濃度との関係
〇臼井一茂・小口美佳子（神奈川水技セ）・西槇俊之（北里大学医学部）・菊地　弘・木宮　隆・石原賢司（水産機構技術研）

11:00　資源-11　マカジキの大きさおよび部位別の粗脂肪量と脂肪酸組成の比較による刺身のおいしさに影響を及ぼす要因の検討
〇橋本加奈子（水産機構技術研）・川島時英（千葉水総研）・石原賢司（水産機構技術研）

11:15　資源-12　福島県産ヒラメの旬の解明への取組み
〇冨谷　敦・廣瀬　充・藤田恒雄（福島海洋研）・森下大悟（福島水事）・金子直道（福島水産課）・世古卓也・石原賢司（水産機構技術研）

11:30　資源-13　福島県沿岸で漁獲されたマアナゴの成分に関する研究
〇石原賢司・世古卓也（水産機構技術研）・森下大悟(福島水事)・冨谷敦・廣瀬充（福島海洋研）・岩崎　優・重村泰毅（家政大・栄養）