

ポスター発表

番号	題目	発表者	所属
P01	異性化技術の活用による超臨界 CO2 を用いたカロテノイドの抽出効率改善	本田真己	名城大学
P02	超臨界向流抽出によるレモンオイル蒸留残渣からの呈味改善フレーバーの調製	藤村太一郎	帝塚山大
P03	ワカメ非可食部の資源化を目的とした連続水熱処理による有用物質生産法の開発	佐々木千鶴	徳島大
P04	果汁飲料等のウルトラファインバブル技術の利用	佐合徹	三重工研
P05	ファインバブル洗浄による大豆たん白臭低減に関する研究	秦隆志	高知高専
P06	濃縮豆乳の粘度上昇に対するシステインの抑制メカニズム	下山田真	静岡県大
P07	コロナ放電処理による発芽玄米の成分変化	平田将太郎	群馬大
P08	放電プラズマを利用するコーヒー豆の焙煎方法に関する検討	吉田真優	群馬大
P09	デカフェコーヒー豆の焙煎の影響による機能性成分の変化	竹崎大志	超臨界技術センター
P10	玉ねぎ外皮の機能性成分のナノろ過の検討	逢坂悠希	北海道大
P11	地域植物資源の活用効率向上のための酵素処理検討	石川勇人	苫小牧高専
P12	酵素添加が鶏醤油発酵に及ぼす影響	秋山七海	苫小牧高専
P13	キャロブの加工食品素材としての活用について (第 4 報)	松尾亜希子	名女大
P14	酵素溶液含浸水産物調理の最適化に向けた反応速度解析	小田桐美聖	海洋大
P15	長時間加熱による鶏肉の機能性成分・食感への影響	横田幸紀	群馬大
P16	ジャガイモの蒸し加熱調理における物性変化と品質に及ぼす影響解析	鹿又菜緒	海洋大
P17	キャパシタンス測定によるデンプン-水系試料の糊化変化の検出	三谷礼	広島大
P18	魚の焼き調理における表面色彩変化と香気成分解析	井上麻奈美	東京海洋大
P19	丸魚の焼成過程における調理解析	竹谷友希	東京海洋大
P20	低温加熱調理における牛肉の特性把握	服部祥	三重大
P21	食品成分の電子レンジ加熱による発熱特性の測定	原田采香	東京海洋大
P22	Emulsifying Properties of Crude Extracts from Rice Paddy Herb(Limnophila aromatica)	Soeung Rasmey	U. Tsukuba
P23	ENCAPSULATION OF $\alpha$ MAN INTO CHITOSAN-OLEIC ACID NANOPARTICLES: PREPARATION, CHARACTERISATION, AND EVALUATION OF STORAGE	Kalidason Anchali	Tokyo City Univ.
P24	O/W Emulsions for Encapsulation of D-Limonene Foreseeing Enhanced Stability	SohanMd Sohanur Rahman	U. Tsukuba
P25	パーム油含有 O/W エマルジョンの安定性に及ぼすキトサン被覆処理の影響	古田秋美	都市大
P26	ウルトラファインバブルを用いた乳化剤フリーエマルジョン作製技術に関する研究	公文瑞樹	高知高専専攻科
P27	蒸気吹き込み法による調製エマルジョンの安定性に対する粘度の影響	井上風馬	広島大
P28	湿式粉砕処理したシリビンの微粒化に伴う溶解性ならびに吸収性向上	山本裕一	東洋ビジュアルソリューションズ
P29	石臼粉砕機によるスパイスペーストの作製と特性評価	小川夏美	筑波大