

特別講演

1. 凍結融解及び凍結乾燥による細胞膜障害と膜構成磷脂質の構造変化

北海道大学低温科学研究所 僧都 博

2. 宇宙におけるライフサイエンス実験と生物試料保存技術

宇宙開発事業団 長岡 俊治、宇佐美 論

(株)宇宙環境利用推進センター 福井 正洋

千代田化工建設(株) 安楽城 恵一

研究報告

1. フリーズドライの新分野への応用について (第2報)

(2)生理活性物質コリスチンの凍結乾燥

日本エフディ(株) 百瀬 孝夫、松尾 勝一

(株)科薬 松本 朋徳、原 和行

2. 植物培養細胞・組織の超低温保存—I. 前処理の効果—

埼玉大学理学部生体制御学科 塚田 美樹、菅原 康剛

3. ガラス状凍結保存のメカニズムに関する研究—原形質膜の微細構造—

北海道大学低温科学研究所 藤川 清三

Comell University P. L. Steponkus

4. 凍結濃縮における塩の析出

東京電機大学工学部化学科 村勢 則郎、氏家 敏彦、粕谷 慎一

5. ミジンコを用いた生体の凍結保存技術への試み

東京大学生産技術研究所 永田 真一、棚沢 一郎

6. 枯草菌のコールドショックによる自己溶菌の誘発..

大阪大学工学部応用生物工学科 西野 智彦、A. Svarachom、R. N. R. Napitupulu、新名 惇彦、高野 光男

7. 熱ショック処理による酵母細胞の二次ストレス耐性

工業技術院微生物工業技術研究所 大淵 薫、S. C. Kaul、岩橋 均、小松 泰彦

セミナー「食品における低温の利用」

1. 凍結点付近での魚の貯蔵

奈良女子大学家政学部 遠藤 金次

2. 寒冷炭酸ガス麻酔の活魚輸送への応用

(財) 環境科学総合研究所 満田 久輝、吉川 弘正

3. 魚類の“生き”の保持

島根県水産試験場 岩本 宗昭

4. スーパーチルドの新技术

日新興業(株) 小川 豊

5. 魚肉の低温貯蔵中に起こる脂質変化

東京水産大学食品生産学科 大島 敏明、小泉 千秋

6. 牛肉の熟成と温度管理について

農林水産省畜産試験場 小堤 恭平

7. 青果物の低温貯蔵に伴う生理的問題

大阪府立大学農学部 茶珍 和雄

8. 細菌の氷核活性とその食品加工への応用

東京大学農学部農芸化学科 荒井 綜一

日本たばこ産業(株) 食生活研究所 渡部 聡

9. 魚肉タンパク質の凍結による疎水性アミノ酸残基の露出

三重大学生物資源学部 丹羽 栄二

10. マイワシ筋肉タンパク質の凍結変性

東京大学農学部水産化学研究室 渡部 終五

11. 凍結魚と未凍結魚の鑑別

九州大学農学部水産学科 北御門 学

12. ウサギミオシン B の凍結変性に対する界面活性剤の保護効果

京都大学食糧科学研究所 北畠 直文、土井 悦四郎

ホクレン農業総合研究所 渡辺 孝博

13. 最近の畜肉の凍結、解凍

農林水産省畜産試験場 中井 博康

14. 冷凍生地製パン用酵母の育種とその耐性機構

農林水産省食品総合研究所 日野 明寛

東洋醸造（株）食品製造部 遠藤 久則

農林水産省食品総合研究所 高野 博幸