

目 次

研究報告

- ・カットしたニホンナシの -6°C での過冷却保存
 門脇和佳奈・小出章二・大須賀 玲・折笠貴寛 . . 1
- ・LTO を指標としたニンジンの過熱水蒸気 ブランチングにおける品質評価モデルの構築
 折笠貴寛・江原 翠・渡邊高志・安藤安雅・中村宣貴・小出章二 . . 5

支部会記事

- 庶務報告及び会計報告 11
- 令和 4 年度研究発表会発表課題 16
- 農業食料工学会東北支部役員及び役員体制 18
- 農業食料工学会東北支部規約・表彰規程と内規・役員選挙規程・投稿規程 20
- 東北地域農業食料工学関係の研究担当者名簿 27
- 団体賛助会員名簿・個人会員名簿 33

TOHOKU BRANCH REPORT
OF
THE JAPANESE SOCIETY OF AGRICULTURAL MACHINERY AND FOOD ENGINEERS

CONTENTS

RESEARCH PAPERS

Wakana KADOWAKI • Shoji KOIDE • Rei OSUGA • Takahiro ORIKASA
Supercooled storage of fresh-cut Japanese pears at -6 °C 1

Takahiro ORIKASA • Midori EHARA • Takashi WATANABE • Yasumasa ANDO
Nobutaka NAKAMURA • Shoji KOIDE
Development of a quality assessment model for super-heated steam-blanching carrots using LTO as an indicator 5

NOTES 11

ORGANIZATION DIRECTORY 27