

年月	演題	発表者等	学会
2025年6月	ソーセージの塩漬フレーバー増強へのヒポキサンチンの関与に関する研究	市村さやか <sup>1</sup> , 高橋真佐郎 <sup>1</sup> , 吉田由香 <sup>1</sup> , 山之上稔 <sup>2</sup> , 若松純一（ <sup>1</sup> 食肉科研、 <sup>2</sup> 元神戸大院農、 <sup>3</sup> 北大院農）	第66回大会日本食肉科学学会大会
2023年8月	乾燥熟成牛肉より分離された真菌の生理特性およびその利用に関する研究	中川 麻衣・小室 春菜・中島 誠人・猪口 由美・高鳥 浩介*（一般社団法人食肉科学技術研究所，*NPO法人カビ相談センター）	防菌防黴学会 第50回年次大会（ポスター発表）
2019年3月	長期熟成に伴う牛肉の食味性の変化と呈味性成分との関係	市村さやか <sup>1</sup> , 高橋真佐郎 <sup>1</sup> , 吉田由香 <sup>1</sup> , 猪口由美 <sup>1</sup> , 小川晃弘 <sup>2</sup> , 山之上稔 <sup>3</sup> , 服部昭仁 <sup>4</sup> （ <sup>1</sup> 食肉科研、 <sup>2</sup> 小川畜産食品（株）、 <sup>3</sup> 神戸大院農、 <sup>4</sup> 北大農）	第125回大会日本畜産学会
2015年9月	食肉製品製造過程で生じたドリップの有効利用に関する研究	市村さやか <sup>1</sup> , 中村幸信 <sup>1</sup> , 吉田由香 <sup>1</sup> , 島宗紀 <sup>2</sup> , 福島光司 <sup>2</sup> , 服部昭仁 <sup>1</sup> （ <sup>1</sup> 食肉科研・ <sup>2</sup> 滝沢ハム（株））	第120回日本畜産学会大会

2014年3月	塩漬熟成に伴う食肉製品の呈味性発現に関する研究第一報	市村さやか <sup>1</sup> , 中村幸信 <sup>1</sup> , 吉田由香 <sup>1</sup> , 服部昭仁 <sup>2</sup> (1 一般社団法人食肉科学技術研究所, 2 北海道大学)	第118回日本畜産学会大会
2014年3月	塩漬熟成に伴う食肉製品の呈味性発現に関する研究第二報	市村さやか <sup>1</sup> , 中村幸信 <sup>1</sup> , 吉田由香 <sup>1</sup> , 服部昭仁 <sup>2</sup> (1 一般社団法人食肉科学技術研究所, 2 北海道大学)	第118回日本畜産学会大会