

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1, 高橋真佐郎1, 吉田由香1, 山之上稔2, 若松純一 (1食肉科研、2元神戸大院農、3北大院農)	第66回大会日本食肉科学会大会
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法人力ビ相談センター)	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1, 高橋真佐郎1, 吉田由香1, 猪口由美1, 小川晃弘2, 山之上稔3, 服部昭仁4 (1食肉科研、2小川畜産食品(株)、3神戸大院農、4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1, 中村幸信1, 吉田由香1, 島宗紀2, 福島光司2, 服部昭仁1(1食肉科研・2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1, 中村幸信1, 吉田由香1, 服部昭仁2 (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1, 中村幸信1, 吉田由香1, 服部昭仁2 (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