

谷本 昌太

マイポータル

おとなりの研究者

穂坂 賢

2003/12 更新

後藤 邦康

2009/12 更新

中田 久保

2003/12 更新

伊藤 一成

10/21 更新

高橋 仁

2010/09 更新

福田 央

2009/01 更新

more...

谷本 昌太



更新日: 15/10/07 11:40

研究者氏名

谷本 昌太

タニモト ショウタ

所属

県立広島大学

部署

人間文化学部

職名

准教授

学位

博士（農学）(九州大学)

研究キーワード

食品(185), 食品全般(1), 食品成分の貯蔵中の変化(1), 殺菌(13), 発酵食品(30), 清酒(21), 食品タンパク質(12)

研究分野

- 水圏応用科学 / 水圏生命科学 / 水産食品学
- 農芸化学 / 食品科学 /
- 生活科学 / 食生活学 /

経歴

テキストで表示

2015年4月 - 現在

県立広島大学 人間文化学部健康科学科 教授

2011年4月 - 現在

県立広島大学 人間文化学部健康科学科

2008年4月 - 2011年3月

愛媛大学教育学部

1991年4月 - 2008年3月

広島県立食品工業技術センター

学歴

テキストで表示

- 2006年
- 九州大学 生物資源環境科学府 生物機能科学専攻
- 1991年
- 山口大学 農学研究科 農芸化学専攻
- 1989年
- 山口大学 農学部 農芸化学科

委員歴

テキストで表示

2012年10月 - 2013年6月

第8回食育推進全国大会実行委員会企画部会 委員

2010年10月 - 2011年3月

衛生品質管理諮問委員会（八幡浜市水産物地方卸売市場運営協議会） 委員

受賞

テキストで表示

2002年

中国地域公設試験研究機関功績者表彰 研究奨励賞

2006年

広島県職業能力開発協会会長表彰 技能検定関係功労者 技能検定委員5年勤続

論文

テキストで表示

米粉・米糠由来オリザシスタチンの火戻り抑制効果

谷本 昌太

日本水産学会誌 81(5) 859 2015年9月 [査読有り]

Effect of storage period before reheating on the volatile compound composition and lipid oxidation of steamed meat of yellowtail *Seriola quinqueradiata*

Shota Tanimoto, Kaori Kitabayashi, Chihiro Fukusima, Sumi Sugiyama, Tatsuyuki Hashimoto

Fisheries Science Accept for publication DOI:-10.1007/s12562-015-0921-4 2015年 [査読有り]

Effect of rice flour with different characteristics on textural properties of heat-induced fish meat gels from walleye pollock (*Theragra chalcogramma*) without preheating

Shota Tanimoto, Minami Ueno, Ryota Mabuchi

Food Science and Technology Research 20(6) 1235-1244 2014年11月 [査読有り]

食酢汚染菌 *Gluconacetobacter xylinus* の増殖に及ぼす食酢成分の影響

多山賢二, 谷本昌太, 岡本洋子

日本食品微生物学会誌 31(2) 113-119 2014年7月 [査読有り]

Changes in volatile compounds of dark and ordinary muscles of yellowtail (*Seriola quinqueradiata*) during short-term cold storage

Shota Tanimoto, Shimoda Mitsuya

Journal of Aquatic Food Product Technology in press, DOI:-10.1080/10498850.2013.840 2015年 [査読有り]

Changes in free amino acids in shucked oysters soaked in salt water during storage at 3°C

Shota Tanimoto, Koji Kawakami, Satoshi Morimoto

Fisheries and aquatic sciences 16(3) 210-214 2013年7月 [査読有り]

Effects of rice-related products on the textural properties and color of fish meat gels derived from walleye pollock (*Theragra chalcogramma*)

Shota Tanimoto, Mai Tomioka

Food Science and Technology Research 19(3) 210-214 2013年5月 [査読有り]

Inactivation of *Lactobacillus fructivorans* suspended in various buffer solutions by low-pressure CO₂ microbubbles

F. Kobayashi, H. Ikeura, S. Otake, S. Tanimoto, Y. Hayata

LWT - Food Science and Technology 48(2) 330-333 2012年10月 [査読有り]

Inactivation of *Lactobacillus fructivorans* in physiological saline

Fumiyuki Kobayashi, Daisuke Sugawara, Tetsuya Takatomi, Hiromi Ikeura, Sachiko Otake, Shota Tanimoto, Yasuyoshi Hayata

International Journal of Food Science and Technology 47(6) 1151-1157 2012年5月 [査読有り]

[無洗米を用いた実用規模での清酒醸造](#)

川上 晃司, 三上 隆司, 小林 信也, 瀬戸 富央, 山根 健, 山根 雄一, 大土井 律之, 谷本 昌太 (連絡先)

日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan 107(2) 125-133 2012年2月

[無洗米処理により生じるアリューロン糖中のタンパク質の食品機能特性](#)

谷本 昌太, 甫出 一将, 川上 晃司

日本食品科学工学会誌 : Nippon shokuhin kagaku kogaku kaishi = Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology 58(11) 531-536 2011年11月

無洗米処理時の副産物であるアリューロン糖（NTWPおよびSJR）を有効利用する目的で、アリューロン糖の全アミノ酸組成、タンパク質濃縮物のタンパク組成および食品機能特性を米糠および白米のそれらと比較した。アミノ酸分析の結果、NTWPとSJRのアミノ酸組成に有意差は認められなかった。GABA含量は、SJRで米糠および白米と比べて有意に高い値を示した。タンパク質濃縮物のタンパク質含量は、白米、NTWP、米糠、SJRの順に多かった。SDS-PAGEの結果、NTWPおよびSJRのタンパク濃縮物は、米...

微細竹粉から開発した竹紙の抗菌・消臭性能および竹紙系の力学的性質について

眞鍋郁代, 谷本昌太, 橋田充, 大井辰夫

愛媛大学教育学部紀要 58 171-177 2011年10月

Whole-genome sequencing of sake yeast *Saccharomyces cerevisiae* Kyokai no. 7

Takeshi Akao, Isao Yashiro, Akira Hosoyama, Hiroshi Kitagaki, Hiroshi Horikawa, Daisuke Watanabe, Rinji Akada, Yoshinori Ando, Satoshi Harashima, Toyohisa Inoue, Yoshiharu Inoue, Susumu Kajiwara, Katsuhiko Kitamoto, Noriyuki Kitamoto, Osamu Kobayashi, Satoru Kuhara, Takashi Masubuchi, Haruhiko Mizoguchi, Yoshihiro Nakao, Atsumi Nakazato, Masahiro Namise, Takahiro Oba, Tomoo Ogata, Akinori Ohta, Masahide Sato, Seiji Shibasaki, Yoshifumi Takatsume, Shota Tanimoto, Hirokazu Tsuboi, Nobuo Yamashita, Koji Yoda, Takeaki Ishikawa, Kazuhiro Iwashita, Nobuyuki Fujita, and Hitoshi Shimoi

DNA research doi: 10.1093/dnares/dsr029 2011年9月 [査読有り]

Levels of glutathione and related enzymes in yellowtail fish muscle subjected to 2 ice storage in a modified atmosphere

Shota Tanimoto, Xing An Song, Morihiko Sakaguchi, Tatsuya Sugawara, and Takashi Hirata

Journal of Food Science 76 C974-C979 2011年9月 [査読有り]

[マイクロバブル超臨界二酸化炭素による *Absidia fusca* 由来キトサンの脱臭](#)

谷本 昌太, 坂本 宏司, 宮岡 俊輔, 三宅 正起, 下田 満哉, 箴島 豊

愛媛大学教育学部紀要 57 193-197 2010年10月

主体的に学ぶ家庭科の授業設計と授業分析の検討

愛媛大学教育学部教育実践総合センター愛媛大学教育学部教育実践総合センター紀要 (28) 89-102 2010年

[カブロン酸エチル高生成酵母\(広島吟醸酵母\)と9号系酵母を混合醸造した清酒もろみにおける両酵母菌数および諸成分の経日変化](#)

谷本 昌太, 松本 英之, 藤井 一嘉, 大土井 律之, 山根 雄一, 若林 三郎

日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan 104(4) 312-319 2009年4月

広島吟醸酵母の尿素低生産性株の育種

愛媛大学教育学部紀要 56(1) 269-276 2009年

[無洗米を用いた清酒醸造](#)

川上 晃司, 越智 龍彦, 三上 隆司, 藤井 一嘉, 谷本 昌太

日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan 103(1) 55-65 2008年1月

Enzyme Inactivation and Quality Preservation of Sake by High-Pressure Carbonation at a Moderate Temperature

Biosci. Biotechnol. Biochem 72 22-28 2008年

C75に対して弱感受性となった変異清酒酵母は酢酸イソアミルを高生産する

愛媛大学教育学部紀要 55 169-174 2008年

[酒造用原料米の無洗米化とその酒造適性](#)

川上 晃司, 越智 龍彦, 三上 隆司, 藤井 一嘉, 谷本 昌太

日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan 102(2) 146-154 2007年2月

貯蔵中における無洗米の成分および酒造適性の変化

広島県立食品工業技術センター研究報告 22 19-23. 2007年

Yearly Variations in Brown-Rice Characteristics and Suitability for Sake Brewing in Hattan-Type Varieties of Rice Suitable for Brewing Original Hiroshima Sake

農業生産技術管理学会誌 14 1-7 2007年

Inactivation of L. fructivorans in Sake Using a Continuous Flow System for High-Pressure Carbonation

Food Sci. Technol. Res. 13 210-214 2007年

[酵素剤仕込みによる生酒の貯蔵中におけるムレ香の生成抑制](#)

谷本 昌太, 藤井 一嘉, 大土井 律之, 下田 満哉

日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan 101(2) 111-116 2006年2月

[バージ・トラップ法による煮干イワシの臭気成分の分析](#)

日本水産学会誌 71 215-217. 2005年

Inactivation of enzymes in fresh sake by using continuous flow system for high-pressure carbonation

Bioscience Biotechnology and Biochemistry 69 2094-2100 2005年

[清酒の火入れ中の酵素失活挙動](#)

谷本 昌太, 松本 英之, 藤井 一嘉, 大土井 律之, 坂本 宏司, 出羽 信也, 山根 雄一, 下田 満哉, 箴島 豊

日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan 99(3) 208-214 2004年3月

スケトウダラすり身加熱ゲルの戻りに及ぼす豚ブラズマ成分の影響

日本水産学会誌 70 194-199 2004年

市販品と同じ条件で冷蔵したカキむき身の核酸関連物質および有機酸の変化.

広島県立食品工業技術センター研究報告 23 9-14 2004年

カキ閉殻筋の弛緩に及ぼす超音波照射の影響

広島県立食品工業技術センター研究報告 23 23-25 2004年

カブロン酸高生成酵母の開発

広島県立食品工業技術センター研究報告 23 15-18 2004年

Changes of ATP and its related compounds in freshwater fish muscle during ice storage

Proceeding of ChinaJapan joint Workshop on development of processing and utilization on freshwater fisheries resources 20 35-42 2001年

冷凍貯蔵中にイカ外套筋表面に生じた白色析出物の主要成分

日本水産学会誌 66 489-492 2000年

スケトウダラ魚肉ゲルの品質に及ぼす豚ブラズマの影響

広島県立食品工業技術センター研究報告 22 19-23 2000年

スケトウダラ肉糊の坐りに及ぼすでん粉添加の影響

日本水産学会誌

65 872-877

1999年

Estimation of amounts of component in Japanese sake moromi mash by near infrared reflectance spectroscopy using a ceramic cell

New Era of Biochemical Engineering and Biotechnology (ABSTRACTS APBioChEC '99) CD 1999年

Distribution of muscular glutathione in fish and shellfish

Fisheries Science 65 329-330 1999年

淡水魚筋肉の氷蔵中におけるATPとその関連物質の変化

日本水産学会誌 65 97-102 1999年

[積算温度の概念を用いた清酒もろみにおけるボーメおよびアルコール濃度の予測](#)

山根 雄一, 谷本 昌太, 橋本 寿之, 土屋 義信, 小泉 淳一, 西尾 尚道, 永井 史郎

生物工学会誌 : seibutsu-kogaku kaishi 76(9) 381-388 1998年9月

A prediction method for the sake moromi fermentation process using the concept of "integrated fermentation temperature" was investigated. Analysis of the 70 process data items using the model revealed that not only could the alcohol concentration an...

[セラミックセルを用いた近赤外分光法による清酒もろみの成分測定](#)

三上 隆司, 谷本 昌太, 土屋 義信, 橋本 寿之, 大土井 律之, 門 隆興, 山根 雄一, 西尾 尚道

生物工学会誌 : seibutsu-kogaku kaishi 76(6) 233-237 1998年6月

A ceramic cell was devised for the NIR spectrophotometric analysis of sake moromi mash components. A thin and uniform film of sake moromi mash could be formed on the surface of the cell. In order to develop calibration equations for alcohol, sake ...

Process control of sake fermentation with a concept of integrated fermentation temperature

BIOCHEMICAL ENGINEERING: MARCHING TOWARD THE CENTURY OF BIOTECHNOLOGY (PROCEEDINGS OF APBIOCHEC '97) 1220-1223 1997年

かまぼこの物性に及ぼす市販植物性たん白質の影響

広島県立食品工業技術センター 研究報告 21 39-42 1996年

[積算温度の概念を用いた清酒もろみ発酵の解析](#)

山根 雄一, 小泉 淳一, 谷本 昌太, 土屋 義信, 西尾 尚道, 永井 史郎

生物工学会誌 : seibutsu-kogaku kaishi 73(5) 373-379 1995年9月

A mathematical model capable of expressing the relationship between the fermentation temperature (the main controlling variable) and the alcohol concentration (A) or Baume (B)(process variables) in the sake moromi brewing process was studied based...

Control of Japanese sake moromi process with a concept of integrated fermentation temperature

BETTER LIVING THROUGH INNOVATIVE BIOCHEMICAL ENGINEERING (Proceedings of the third Asia-Pacific Biochemical Engineering Conference) 284-287 1994年

Relationships between conformational stabilities and surface functional properties of mutant hen egg-white lysozymes constructed by genetic engineering

Journal of Agricultural Food Chemistry 42 227-230 1994年

自動形状分析装置を用いた原料米の形状解析

日本醸造協会誌 88 402-406 1993年

Structural and functional properties of hen egg-white lysozymes deamidated by protein engineering

加藤昭夫, 谷本昌太, 村木祥文, 小林邦彦, 熊谷泉

Bioscience Biotechnology and Biochemistry 第56巻第9号 1424-1428 1992年9月 [査読有り]

Misc

テキストで表示 1 2 >

米粉の特性と食品への利用法

谷本 昌太

日本食品・機械研究会誌 34(3) 28-34 2014年12月 [依頼有り]

松山市公営企業局水安全計画 高井神田・かきつばた浄水場

谷本昌太, 大西隆, 武智寛一, 小林正輝, 半田丈士, 清水智彦, 有田敦司, 加藤拓朗, 堀口充之, 矢野成, 西原博徳, 松浦正樹, 徳永憲一

松山市公営企業局水安全計画 2012年4月

平成23年度第2回全学FD研修会報告

谷本昌太

県立広島大学総合教育センター年報第7号 2012年4月

松山市公営企業局水安全計画 院内浄水場

谷本昌太, 大西隆, 武智寛一, 小林正輝, 半田丈士, 清水智彦, 有田敦司, 加藤拓朗, 堀口充之, 矢野成, 西原博徳, 松浦正樹, 徳永憲一

松山市公営企業局水安全計画 2012年4月

松山市公営企業局水安全計画 北条送水ポンプ場

谷本昌太, 大西隆, 武智寛一, 小林正輝, 半田丈士, 清水智彦, 有田敦司, 加藤拓朗, 堀口充之, 矢野成, 西原博徳, 松浦正樹, 徳永憲一

松山市公営企業局水安全計画 2012年4月

松山市公営企業局水安全計画 垣生浄水場

谷本昌太, 鈴木幸雄, 伊賀上秀樹, 武智寛一, 森永和生, 半田丈士, 安藤英司, 伊藤信博, 白石俊郎, 一色直樹, 蔵岡由誌博, 白石訓夫

松山市公営企業局水安全計画 2011年4月

松山市公営企業局水安全計画 市之井手浄水場

谷本昌太, 鈴木幸雄, 伊賀上秀樹, 武智寛一, 森永和生, 半田丈士, 安藤英司, 伊藤信博, 白石俊郎, 一色直樹, 蔵岡由誌博, 白石訓夫

松山市公営企業局水安全計画 2011年4月

米粉を添加した新魚肉ゲル食品の開発

谷本昌太

(財) 飯島記念食品科学振興財団 平成22年度年報, pp275-281 2011年

各種乳酸菌の亜硝酸耐性の比較

谷本昌太

日本家政学会誌 (平成21年度公益信託家政学研究助成基金による研究成果報告書) 61(6) 54 2010年6月

米副産物の魚肉ゲルへの応用技術の開発

谷本昌太

愛媛ジャーナル23巻9号pp. 84-86 2010年2月

書籍等出版物

テキストを表示

地域の商品開発を担ってきた食品研究や分析技術を, 大学ブランドづくりや家政教育に生かす

谷本 昌太

「愛媛大学研究室からこんにちは! 5」 アトラス出版 監修愛媛大学 p60 2011年6月

講演・口頭発表等

テキストを表示 1 2 >

平成27年 広島国税局清酒鑑評会 決審 品質評価員

谷本 昌太

2015年10月2日

酒粕の機能性について [招待有り]

谷本 昌太

新商品開発勉強会(広島県立総合技術研究所食品工業技術センター, 広島県菓子工業組合) 2015年9月17日

広島県産品からの小麦フリー米粉パン用酵母の分離と育種およびこれを用いたパン製造方法の確立 [招待有り]

谷本 昌太

高木俊介パン科学技術振興財団第2 8 回研究発表会 2015年6月16日

米粉・米糠由来オリザシスタチンの火戻り抑制効果 [招待有り]

谷本 昌太

日本水産学会平成27年度春季大会シンポジウム魚介類内在性プロテアーゼー基礎から水産食品加工への応用までー 2015年3月27日

平成26年度愛媛県新酒品評会 審査員

谷本 昌太

愛媛県酒造協同組合 2015年3月19日

平成26事務年度 市販酒類調査 品質評価員

谷本 昌太

広島国税局 2015年1月15日

食品加工貯蔵における化学と生物 (お酒の製造を中心に)

谷本 昌太

福山市立福山高等学校模擬講義 2014年10月29日

食生活の安全と健康

谷本 昌太 平成26年度 県立広島大学公開講座 健康科学連続講座 ～健やかな生活を営むヒント～ 2014年10月8日
平成26年 広島国税局清酒鑑評会 決審 品質評価員 谷本 昌太 広島国税局（30日まで） 2014年9月29日
SPME/GC/MSにおいかぎ分析を用いた ハマチ筋肉部位の違いによるにおいの比較 菊谷遥香（県立広島大院）谷本昌太・馬淵良太・竹本玲実・西村紗也香（県立広島大人間文化）・下田満哉（九大院農） 2014年度日本水産学会秋季大会 福岡市 2014年9月20日
使用部位の異なる大羽煮干しだしの風味と料理酒添加の影響 富永美穂子，谷川円，伊豆英恵，谷本昌太 日本調理科学会平成26年度大会 広島市 2014年8月30日
焼きハマチ肉スライスの品質に及ぼす再加熱前貯蔵の影響 谷本昌太, 北林佳織, 福島千尋, 杉山寿美, 橋本龍幸 日本調理科学会平成26年度大会 広島市 2014年8月30日
レモン果実の抗酸化性に及ぼす調理・加工の影響 馬淵良太, 谷本昌太 日本食品科学工学会 第61回大会 福岡市 2014年8月29日
第100回夏期酒造講習会 講師 谷本 昌太 伊方杜氏協同組合 2014年8月21日
平成26年度 高大連携公開講座”お魚の鮮度変化に伴う化学変化” 講師 谷本 昌太 ネットワーク中国 高大連携事業 2014年7月26日
第64回自醸酒品評会 審査員 谷本 昌太 伊方杜氏協同組合 2014年4月21日
平成25年度清酒鑑評会 審査員 谷本 昌太 愛媛県酒造協同組合 2014年3月7日
平成25年度市販酒類調査 品質評価員 谷本 昌太 広島国税局 2014年1月15日
食の機能と安全研究会（日本食品・機械研究会） 講師 谷本 昌太 2013年12月12日
広島国泰寺高校サイエンス講座（ヒューマンサイエンス） 講師 谷本 昌太 2013年12月11日
再加熱した蒸しハマチ肉の品質に及ぼす再加熱前貯蔵の影響 谷本昌太, 北林佳織, 福島千尋, 杉山寿美, 橋本龍幸 第59回日本家政学会中国・四国支部研究発表会 高松市 2013年10月
健康科学科紹介 谷本 昌太 （文教女子高校） 講師 2013年10月
魚肉ゲルの物性に及ぼす米粉の諸因子の解析 谷本昌太・上野みなみ・馬淵良太 平成25年度日本水産学会秋季大会 津市 2013年9月
第99回夏期酒造講習会 講師 谷本 昌太 伊方杜氏協同組合 2013年8月
平成25年度広島県高等学校家庭科クラブ連盟総会・研修会 講師 谷本 昌太 2013年8月

第8回食育推進全国大会 ワークショップ“安全・安心な食育と衛生管理” 講師 谷本 昌太 広島県 2013年6月
第63回自醸酒品評会 審査員 谷本 昌太 伊方杜氏協同組合 2013年4月
平成23年度清酒鑑評会 審査員 谷本 昌太 愛媛県酒造協同組合 2013年3月
平成24年度市販酒類調査 品質評価員 谷本 昌太 広島国税局 2013年3月
平成24年度愛媛県清酒鑑評会 審査員 谷本 昌太 2013年3月
海水中に浸せきしたマガキむき身の冷蔵中における遊離アミノ酸の変化 谷本昌太, 川上晃司, 森本聡 第58回日本家政学会中国・四国支部研究発表会 岡山市 2012年10月
魚肉ゲルの物性に及ぼす米粉および米糠の影響 谷本昌太, 富岡真由 平成24年度日本水産学会秋季大会 下関市 2012年9月
低加圧二酸化炭素マイクロバブルによる緩衝液中のLactobacillus fructivoransの殺菌について 小林史幸, 池浦博美, 小竹佐知子, 谷本昌太, 早田保義 第56回大会日本食品科学工学会 札幌市 2012年8月
魚の鮮度（酸化度合い）を測定する 講師 谷本 昌太 全国栄養士養成施設協会第109回研修会 2012年8月
第98回夏期酒造講習会 講師 谷本 昌太 西宇和郡杜氏協同組合 2012年8月
模擬講義 講師 谷本 昌太 島根県立浜田高校 2012年8月
第62回自醸酒品評会 審査員 谷本 昌太 西宇和郡杜氏協同組合 2012年4月
平成23年度清酒鑑評会 審査員 谷本 昌太 愛媛県酒造協同組合 2012年3月
平成23年度広島バイオフォーラム 講師 谷本 昌太 広島バイオテクノロジー推進協議会 2011年11月
赤米および紫黒米の醸造試験 猪谷富雄, 中野幸恵, 谷本昌太 農業生産技術管理学会 平成23年度大会神奈川県平塚市 2011年10月
ハマチ筋肉の冷蔵中における揮発性成分の変化 谷本昌太, 下田満哉 平成23年度日本水産学会秋季大会 長崎市 2011年9月
第97回夏期酒造講習会 講師 谷本 昌太 西宇和郡杜氏協同組合 2011年8月
煮干しだしの成分特性と料理酒添加の影響 林裕美, 伊豆英恵, 谷本昌太, 富永美穂子 日本調理科学会平成23年度大会 高崎市 2011年8月

Shota Tanimoto, XingAn Song, Morihiko Sakaguchi, Tatsuya Sugawara and Takashi Hirata
International Packaging Seminar (IPS'11) July 2011. 7Kyoto, Japan 2011年7月

内子ワイン夢クラブ 2011年5月

西宇和郡杜氏協同組合 2011年4月

Shota Tanimoto, Xing An Song, Morihiko Sakaguchi, Tatsuya Sugawara and Takashi Hirata
9th Asian Fisheries & Aquaculture Forum April. 21-25 2011 Shanghai.China 2011年4月

愛媛県酒造協同組合 2011年3月

川上晃司, 三上隆司, 谷本昌太, 小林信也, 瀬戸富央, 山根 健, 山根雄一, 大土井律之
平成22年度日本醸造学会 東京 2010年9月

平成22年度日本水産学会秋季大会 京都市 2010年9月

日本農芸化学会1990年度大会 福岡市

平成5年度日本生物工学会大会 つくば市

平成5年度日本生物工学会大会 つくば市

平成6年度日本生物工学会 豊中市

平成6年度日本生物工学会 豊中市

平成9年度日本水産学会秋季大会 東広島市

平成10年度日本水産学会春季大会 東京都

平成10年度日本水産学会秋季大会 函館市

平成10年度日本水産学会秋季大会 函館市

平成11年度日本水産学会秋季大会 仙台市

谷本昌太, 岡崎尚, 青山康司, 米田達雄, 室越章, 難波憲二

平成11年度日本水産学会秋季大会 仙台市
圧力を利用したカキのむき身作業の省力化？（圧力開殻カキと手むきカキの冷蔵中における品質変化 岡崎尚,谷本昌太,青山康司, 米田達雄, 室越章, 難波憲二 平成11年度日本水産学会秋季大会 仙台市
圧力を利用したカキのむき身作業の省力化（圧力開殻カキと手むきカキの冷凍中における品質の変化） 岡崎尚, 谷本昌太, 青山康司, 米田達雄, 室越章, 難波憲二 平成12年度日本水産学会秋季大会 福井市
連続式マイクロバブル超臨界二酸化炭素法による生酒の酵素失活 谷本昌太, 松本英之, 藤井一嘉, 大土井律之, 坂本宏司, 井上敦彦, 出羽信也, 山根雄一, 下田満哉, 箴島豊 日本農芸化学会2002年度（平成14年度）大会 仙台市
連続式マイクロバブル超臨界二酸化炭素法による火落菌の殺菌 谷本昌太, 松本英之, 藤井一嘉, 大土井律之, 坂本宏司, 井上敦彦, 山根雄一, 三宅正起, 下田満哉, 箴島豊 日本農芸化学会2003年度（平成15年度）大会 藤沢市
連続式マイクロバブル超臨界二酸化炭素処理した清酒の貯蔵中における成分変化 谷本昌太, 松本英之, 藤井一嘉, 大土井律之, 坂本宏司, 山根雄一, 三宅正起, 下田満哉, 箴島豊 日本農芸化学会2004年度（平成16年度）大会 東広島市
カブロン酸エチル高生成酵母と熊本酵母を混合醸造したもろみにおける各酵母菌数および成分変化 谷本昌太, 松本英之, 藤井一嘉, 大土井律之, 山根雄一, 若林三郎 平成16年度日本醸造学会大会 東京都
広島県の酒造好適米“八反系品種”の醸造特性の年次間差異 木原理恵, 玉置雅彦, 勝場善之助, 谷本昌太 農業生産技術管理学会平成17年度大会 鳥取市
酒造用原料米の無洗米化とその酒造特性 川上晃司, 越智龍彦, 三上隆司, 藤井一嘉, 谷本昌太 平成17年度日本醸造学会大会 東京都
無洗米を用いた清酒醸造 谷本昌太, 藤井一嘉, 川上晃司, 越智龍彦, 三上隆司 平成17年度日本醸造学会大会 東京都
酒造用原料米の無洗米化とその清酒醸造 川上晃司, 越智龍彦, 三上隆司, 藤井一嘉, 谷本昌太 美味技術研究会第5回（2005年）例会・研究発表会 堺市
C75を用いた酢酸イソアミル高生成酵母の育種 谷本昌太, 蔵尾公紀, 藤井一嘉, 平賀良和 日本農芸化学会2007年度中四国・西日本支部合同大会 山口
無洗米の実醸造試験 川上晃司, 三上隆司, 谷本昌太, 椋田茂, 沖永浩一郎, 小林信也, 三宅清之, 山根健, 山根雄一, 藤井一嘉 美味技術研究会第8回（2008年）例会・研究発表会 紀の川市
Effect of microbial inactivation by CO2 micro- and nano-bubbles against Lactobacillus fructivorans under pressure Fumiyuki Kobayashi, Yasuyoshi Hayata, Shota Tanimoto, Norio Muto, and Yutaka Osajima International Union of Food Science and Technology, Congress XIV, Shanghai, China
Xanthophyllomyces dendrorhous (Phaffia rhodozyma) による固体培養下でのアスタキサンチン生産 谷本昌太, 藤井一嘉, 大土井律之, 小野卓也, 新元芳彦, 山根雄一 日本農芸化学会2009年度（平成21年度）大会 福岡市

担当経験のある科目

- 食品学研究Ⅰ-Ⅲ (県立広島大学大学院) - 食品学 (県立広島大学) - 食品加工学 (県立広島大学) - 食品学特論 (県立広島大学大学院) - 食品衛生学実験 (県立広島大学) - 食品学実験 (県立広島大学) - 基礎科学実習 (県立広島大学) - 健康文化論 (県立広島大学)

所属学協会

[日本水産学会\(1054\)](#) , [日本食品科学工学会\(839\)](#) , [日本農芸化学会\(3135\)](#) , [日本家政学会\(1836\)](#) , [日本醸造学会\(134\)](#) , [日本調理科学会\(557\)](#) , [美味技術学会\(4\)](#)

競争的資金等の研究課題

テキストで表示 1 2 >

高糖生地小麦フリー米粉パン用酵母の選抜およびこれを用いたパン製造方法の最適化 公益財団法人エリザベス・アーノルド富士財団: 平成27年度学術研究助成 研究期間: 2015年7月 - 2016年3月 代表者: 谷本 昌太
広島県産品からの小麦フリー米粉パン用酵母の分離と育種およびこれを用いたパン製造方法の確立 公益財団法人 高木俊介パン科学技術振興財団: 2014年度研究助成金 研究期間: 2014年4月 - 2015年3月 代表者: 谷本 昌太
魚をおいしく食べるための臭気成分を指標とした魚肉の品質保持技術の開発 文部科学省: 科学研究費補助金(基盤研究(C)) 研究期間: 2013年 - 2015年 代表者: 谷本 昌太
平成25年度研究助成 財団法人 サタケ技術振興財団: 研究期間: 2013年4月 - 2014年3月 代表者: 谷本 昌太
米粉を添加した新魚肉ゲル食品の開発 (財)飯島記念食品科学振興財団: 平成22年度 学術研究助成金 研究期間: 2011年4月 - 2012年3月 代表者: 谷本 昌太