

学会賞

- | | | |
|---------|--------|-----------------------------------|
| 平成 3 年 | 岩田 隆氏 | 野菜・果実の低温保蔵に関する研究 |
| | 和仁皓明氏 | 冷凍食品のテクスチャーに関する研究 |
| 平成 5 年 | 露木英男氏 | 食品の貯蔵中における脂質劣化と低温保蔵効果 |
| 平成 6 年 | 茶珍和雄氏 | 収穫後の果実における成熟調節に関する生理学的研究 |
| 平成 7 年 | 乙黒親男氏 | 小ウメ果実の塩蔵中における硬度保持機構に関する研究 |
| | 寺井弘文氏 | 青果物の品質保持に関するエチレンの作用および生成の制御機構 |
| 平成 9 年 | 辻 政雄氏 | スモモ果実の高温下での品質保持に関する研究 |
| 平成 10 年 | 太田英明氏 | 流通過程における青果物のポリアミン代謝制御機構の解明に関する研究 |
| | 山内直樹氏 | 収穫後における青果物のクロロフィル分解機構に関する研究 |
| 平成 11 年 | 中村怜之輔氏 | 高品質果実・野菜の安定供給流通システムに関する研究 |
| 平成 13 年 | 安田和男氏 | 健康および機能性を志向する食品の評価に関する基礎的研究 |
| 平成 14 年 | 矢野昌充氏 | キウイフルーツの追熟特性の会名ならびに高品質化に関する研究 |
| 平成 15 年 | 上田悦範氏 | 貯蔵環境ストレス下における果実・野菜のにおい生成に関する基礎的研究 |
| | 宮尾茂雄氏 | 漬物の品質安定化における微生物の総合的制御に関する研究 |
| 平成 16 年 | 藤田修二氏 | 青果物のポリフェノール酸化酵素に関する基礎的研究 |
| 平成 17 年 | 板村裕之氏 | カキ果実の成熟および脱渋後の軟化に関する研究 |
| | 今堀義洋氏 | 低酸素貯蔵環境における青果物の品質保持と代謝調節機構に関する研究 |
| 平成 18 年 | 阿部一博氏 | カット青果物の生理・化学的特性と流通技術に関する研究 |

- 平成 19 年 泉 秀実氏 青果物およびカット青果物の微生物学的安全性に関する研究
- 平成 20 年 平 智氏 カキ果実の脱渋機序の解明ならびに長期貯蔵に関する研究
- 平成 21 年 荻原博和氏 食肉および食肉製品の非加熱技術による微生物制御に関する研究
- 平成 22 年 和田浩二氏 沖縄県産特産物の機能性成分と加工利用に関する食品化学的研究
- 平成 25 年 椎名武夫氏 シミュレーションモデルに基づく青果物の収穫後品質制御に関する研究
- 平成 27 年 石川 豊氏 包装資材の特性に基づいた青果物の輸送並びに貯蔵中の品質保持に関する研究