

技術賞

平成 3 年	山下市二氏	低コスト C A 貯蔵技術の開発
平成 8 年	遠藤悦雄氏	凍結磨砕法による食品素材の開発と応用
	古田道夫氏	低温および包材活用による果実等の流通技術開発
平成 11 年	鈴木 実氏他	マイクロ波加熱を利用した食品製造技術の開発と実用化
平成 12 年	青柳吉紀氏他	高機能酵母エキスの開発と職員への新規利用
平成 13 年	永井耕介氏	青果物の品質保持及び品質向上に関する実用的技術の確立
平成 15 年	鈴木敏郎氏・多田耕太郎氏	超高压技術による低塩ならびに大豆タンパク質ハイブリッド畜肉製品の開発
	松田茂樹氏	発酵食品副生物の機能性成分とその再資源化技術の開発
平成 17 年	塩田 誠氏	アイスクリームの光酸化防止技術の開発
平成 18 年	鈴木芳孝氏	パーシャルシール包装による青果物の品質保持技術の開発
	猪熊隆博氏・細井克敏氏	スライス適性品種ならびに冷凍スライストマトの開発
	三沢 宏氏・織田邦明氏・石川英司氏	高品質クロレラ生産のための高密度タンク培養技術の確立
平成 19 年	弘中和憲氏・小疇 浩氏・石橋憲一氏	ナガイモおよびジャガイモの加工品質の低下防止に関する研究
平成 23 年	赤浦和之氏	カキ‘西条’熟柿の生産および品質管理に関する研究

平成 25 年	山崎雅夫氏	ホタテ乾燥品の生産性向上と高品質化技術の開発
平成 28 年	国正重乃氏	湯葉被膜の形成機序の解明と品質ならびに生産効率の向上
平成 29 年	広瀬直人氏	熱帯・亜熱帯産農産物を原料とした機能性加工品の開発
平成 30 年	鮫島陽人氏	セイヨウカボチャの品質評価法ならびに温度とガス環境を組み合わせた貯蔵技術の確立