

弘前大学大学院地域共創科学研究科 産業創成科学専攻 2024 年度修士論文発表会  
プログラム

日時: 2025 年 2 月 10 日 (月) 8:35~17:00  
場所: 人文社会科学部校舎 4 階多目的ホール

開会 8:35 開会挨拶・諸注意

発表

- 8:40~9:06 [1] 地域ブランドにおけるブランド・マネジメントの現状と課題に関する研究 -八戸市におけるサバの事例を中心に- 23GC231 小原 桃々 (グローバル)
- 9:06~9:32 [2] 伝統民芸における地域開発のビジュアルデザイン 23GC232 谷 尚潔 (グローバル)
- 9:32~9:58 [3] キャラクタービジネスと地方活性化 -関係人口創出を目指すデザインの研究と実践- 23GC234 庭田 学人 (グローバル)

休憩

- 10:08~10:34 [4] りんご紅の夢の脂質低下作用に関する研究 23GC201 相澤 省太 (食産業)
- 10:34~11:00 [5] ペクチンがケルセチンの吸収と消化管内代謝に及ぼす影響の研究 23GC202 王 匯子 (食産業)
- 11:00~11:26 [6] 熟成酒粕の機能性評価 23GC204 尾崎 嵩 (食産業)
- 11:26~11:52 [7] 食の嗜好性における肝臓の役割 23GC209 佐藤 梨沙 (食産業)
- 11:52~12:18 [8] 3-メチルブタナール生産性乳酸菌を用いた発酵乳におけるナッツ臭の増強に関する研究 23GC210 林崎 菜月 (食産業)

昼休み

- 13:10~13:36 [9] メラニン合成における脂肪細胞分化制御因子 fad104 の機能解析 23GC203 大串 康輔 (食産業)
- 13:36~14:02 [10] りんご搾汁残渣由来の抽出物による MEK/ERK シグナル活性化の検討 23GC205 工藤 滉平 (食産業)
- 14:02~14:28 [11] 高濃度スクロース水溶液における脱ガラス化と再結晶化に関する研究 23GC206 小林 飛竜 (食産業)
- 14:28~14:54 [12] 非破壊測定に基づくリンゴ葉中のクロロフィル量の決定および果樹の成長・収量特性との関連 23GC207 佐藤 弘汰朗 (食産業)
- 14:54~15:20 [13] 液体窒素凍結によるギンザケ筋肉からのドリップ流出現象に関する研究 23GC211 宮崎 爽子 (食産業)

休憩

- 15:30~15:56 [14] 日本のローカルコンテンツによる地域振興に関する研究 -ローカルヒーローテーマのビデオゲーム・イメージの創出と作品提案- 23GC233 Zhao Yiming (グローバル)
- 15:56~16:22 [15] 地域資源を活用した津軽塗のプロダクトデザインに関する研究 -津軽塗を用いた照明の試作品提案- 23GC235 三浦理香子 (グローバル)
- 16:22~16:48 [16] 組織変革におけるミドルマネジメントの役割 22GC212 中村 海斗 (グローバル)

閉会 16:50 講評・閉会