第63回大会プログラム
公益社団法人 日本食品科学工学会

日時：平成28年8月25日（木） 8:30 受付け開始
8月26日（金） 8:15 受付け開始
8月27日（土） 8:15 受付け開始

会場：名城大学 天白キャンパス共通講義棟北
（名古屋市天白区塩釜口1丁目501, 地下鉄鶴舞線塩釜口駅下車徒歩約4分（http://www.meijo-u.ac.jp/））

学術交流会：名古屋観光ホテル
（名古屋市中区錦一丁目19-30, 地下鉄東山線・鶴舞線「伏見」駅下車10番出口より徒歩2分（http://www.nagoyakankohotel.co.jp））

授賞式・受賞講演
基調講演
シンポジウム  A1 名城ホール
A2 名城ホール
B1 共通講義棟北 N321
B2 共通講義棟北 N322
B3 共通講義棟北 N323
B4 共通講義棟北 N301
C1 共通講義棟北 N321
C2 共通講義棟北 N322
C3 共通講義棟北 N301

IUFoSTシンポジウム
研究小集会（ランチョン形式） 共通講義棟北1階 N103, N104, N105, N106, N107
ランチョンセミナー 共通講義棟北2階 N202, N203, N205, N206, N207

一般講演
A会場 N321 若手の会 共通講義棟北学生ホール
B会場 N322 ミキサー 名城食堂
C会場 N323 大会総合受付 共通講義棟北学生ホール
D会場 N324 クローク 共通講義棟北N102
E会場 N307 休憩室 共通講義棟北 N204, N304, 学生ホール
F会場 N306 展示 共通講義棟北学生ホール
G会場 N305
H会場 N303
I会場 N302
J会場 N301
<table>
<thead>
<tr>
<th>活動</th>
<th>内容</th>
<th>日時</th>
<th>场所</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>授賞式・受賞講演</td>
<td>名城ホール</td>
<td>8/25（木） 9:30〜12:00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>基調講演</td>
<td>名城ホール</td>
<td>8/25（木） 13:00〜13:55</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>シンポジウム A1</td>
<td>名城ホール</td>
<td>8/25（木） 14:00〜15:00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>A2</td>
<td>名城ホール</td>
<td>8/25（木） 15:50〜17:30</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B1</td>
<td>共通講義棟北 N321</td>
<td>8/26（金） 9:00〜11:30</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B2</td>
<td>共通講義棟北 N322</td>
<td>8/26（金） 9:00〜12:00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B3</td>
<td>共通講義棟北 N323</td>
<td>8/26（金） 9:00〜11:30</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B4</td>
<td>共通講義棟北 N301</td>
<td>8/26（金） 9:00〜11:30</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>C1</td>
<td>共通講義棟北 N321</td>
<td>8/27（土） 9:00〜11:30</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>C2</td>
<td>共通講義棟北 N322</td>
<td>8/27（土） 9:00〜11:30</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>C3</td>
<td>共通講義棟北 N301</td>
<td>8/27（土） 9:00〜11:30</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>IUFoST シンポジウム</td>
<td>名城ホール</td>
<td>8/26（金） 13:30〜15:30</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ランチョンセミナー</td>
<td>共通講義棟北 2階 N202, N203, N205, N206, N207</td>
<td>8/27（土） 12:15〜13:00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>一般講演</td>
<td>共通講義棟北 3階 N301〜N303, N305〜N307, N321〜N324</td>
<td>8/26（金） 15:00〜18:00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>8/27（土） 9:00〜11:45</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>13:30〜17:15</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>学術交流会</td>
<td>名古屋観光ホテル</td>
<td>8/25（木） 18:30〜20:30</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>若手の会</td>
<td>共通講義棟北 学生ホール（ポスター発表）</td>
<td>8/26（金） 9:00〜17:00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>8/27（土） 9:00〜15:00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ミキサー</td>
<td>名城食堂</td>
<td>8/26（金） 18:30〜20:00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>展示</td>
<td>共通講義棟北 学生ホール</td>
<td>8/25〜8/27の3日間開かれます。</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

展示は8/25〜8/27の3日間開かれます。
<table>
<thead>
<tr>
<th>会場</th>
<th>場所</th>
<th>8月26日（金）</th>
<th>8月27日（土）</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>A</td>
<td>共通講義棟北3階N321（192席）</td>
<td>15:00～18:00&lt;br&gt;講演会場&lt;br&gt;一般講演日程（）は演題数</td>
<td>9:00～11:45&lt;br&gt;講演会場&lt;br&gt;一般講演日程</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>B</td>
<td>共通講義棟北3階N322（192席）</td>
<td>2Bp1～12&lt;br&gt;酵素阻害・賦活物質（12）</td>
<td>13:30～17:15&lt;br&gt;講演会場&lt;br&gt;一般講演日程</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>C</td>
<td>共通講義棟北3階N323（192席）</td>
<td>2Cp1～12&lt;br&gt;食品物性（12）</td>
<td>3Ca1～11&lt;br&gt;食品物性（11）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>D</td>
<td>共通講義棟北3階N324（192席）</td>
<td>2Dp1～12&lt;br&gt;加工・製造技術（12）</td>
<td>3Dp1～15&lt;br&gt;加工・製造技術（15）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>E</td>
<td>共通講義棟北3階N307（154席）</td>
<td>2Ep1～12&lt;br&gt;その他の食品機能（12）</td>
<td>3Ep1～15&lt;br&gt;穀物（15）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>F</td>
<td>共通講義棟北3階N306（154席）</td>
<td>2Fp1～12&lt;br&gt;野菜・果実（12）</td>
<td>3Fa1～11&lt;br&gt;野菜・果実（11）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>G</td>
<td>共通講義棟北3階N305（154席）</td>
<td>2Gp1～12&lt;br&gt;穀物（12）</td>
<td>3Gp1～12&lt;br&gt;豆・イモ（12）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>H</td>
<td>共通講義棟北3階N303（150席）</td>
<td>2Hp1～12&lt;br&gt;炭水化物（3）、脂質（3）、その他の成分（6）</td>
<td>3Hp1～15&lt;br&gt;食品分析（15）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>I</td>
<td>共通講義棟北3階N302（150席）</td>
<td>2Ip1～12&lt;br&gt;ビタミン・ミネラル（2）、フレーバー物質・色素（10）</td>
<td>3Ip1～14&lt;br&gt;フレーバー物質・色素（14）</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>J</td>
<td>共通講義棟北3階N301（250席）</td>
<td>2Jp1～12&lt;br&gt;消化・吸収（12）</td>
<td>3Jp1～15&lt;br&gt;細胞機能（10）、抗酸化（11）</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
シンポジウム等日程

<table>
<thead>
<tr>
<th>場所</th>
<th>8月25日（木）</th>
<th>8月26日（金）</th>
<th>8月27日（土）</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>名城ホール</td>
<td>A1</td>
<td>IUFoST シンポジウム</td>
<td>C1</td>
</tr>
<tr>
<td>共通講義棟北3階 N321</td>
<td>B1</td>
<td>「クルクミン研究の最前線〜生体内吸収、機能研究から応用へ〜」</td>
<td>C2</td>
</tr>
<tr>
<td>共通講義棟北3階 N322</td>
<td>B2</td>
<td>「地域食品研究のエクセレンス」</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>共通講義棟北3階 N323</td>
<td>B3</td>
<td>「食品のミクロ構造を観る」</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>共通講義棟北3階 N301</td>
<td>B4</td>
<td>「機能性農林水産物・食品開発プロジェクトから見えてきた機能性農産物とは」</td>
<td>C3</td>
</tr>
</tbody>
</table>

研究小集会日程

<table>
<thead>
<tr>
<th>会場</th>
<th>場所</th>
<th>8月27日（土）12:15〜13:15</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>KS1</td>
<td>共通講義棟北1階 N103</td>
<td>研究小集会 食品と水</td>
</tr>
<tr>
<td>KS2</td>
<td>共通講義棟北1階 N104</td>
<td>研究小集会 卵</td>
</tr>
<tr>
<td>KS3</td>
<td>共通講義棟北1階 N105</td>
<td>研究小集会 大豆</td>
</tr>
<tr>
<td>KS4</td>
<td>共通講義棟北1階 N106</td>
<td>研究小集会 果汁</td>
</tr>
<tr>
<td>KS5</td>
<td>共通講義棟北1階 N107</td>
<td>研究小集会 穀物</td>
</tr>
</tbody>
</table>
公益社団法人 日本食品科学工学会 第63回大会

授賞式 8月25日（木） 9時30分～10時00分 名城ホール

【学会賞】（2件、2名）
熊谷日登美（日本大学）
「食品の嗜好性・加工性の改善と健康増進機能の向上に関する研究」
高野光己（東京農業大学）
「食品の加工及び品質に関わる分子構造と機能解析」

【奨励賞】（1件、1名）
田中充（九州大学大学院）
「血管を用作用場とする食品成分の機能解明に関する研究」

【日本食品科学工学会誌第62巻 論文賞】（1件）
論文名：画像処理を用いた高齢者の咀嚼能力の評価
著者名：畑江敬子1)、竹内富士雄2)、秋葉ちさ3)、安藤信善4)、斎藤真由5)、戸田貞5)
所属：1)昭和大学短期大学、2)京都産業大学、3)和洋女子大学、4)高崎健康福祉大学、5)昭和大学歯科病院
掲載誌：第62巻第3号 135-146頁

【Food Science and Technology Research Award Vol. 21】（2件）
論文名：Rapid Inactivation of Pectin Methylesterase in Tomato Juice Using High Electric Field Alternating Current
著者名：Kunihiro Uemura, Isao Kobayashi and Chieko Takahashi
所属：Food Engineering Division, National Food Research Institute
掲載誌：Vol. 21, No. 1, 7-11, 2015
論文名：Visualization of Tocopherol Acetate Absorbed Inside Laminated Films by a Matrix-assisted Laser Desorption/Ionization-imaging Mass Spectrometry
著者名：Mitsuru Tanaka, Eiji Tanaka, Noe Obinata and Toshiro Matsui
所属：Faculty of Agriculture, Graduate School of Kyushu University, Toppan Printing Co., Ltd.
掲載誌：Vol. 21, No. 6, 821-826, 2015

受賞講演 8月25日（木） 10時00分～12時00分（予定：授賞式終了後準備が出来次第開始します）
名城ホール

基調講演 8月25日（木） 13時00分～13時55分 名城ホール
「フードファクター研究の昨日・今日・明日」
大澤俊彦（愛知学院大学・心身科学部健康栄養学科教授）

一般講演 8月26日（金） 15時00分～18時00分 共通講義棟北3階
8月27日（土） 9時00分～11時45分 共通講義棟北3階
13時30分～17時15分 共通講義棟北3階

シンポジウム・研究小集会・ランチョンセミナー

8月25日（木）
シンポジウム A1：14時00分～15時50分 名城ホール
「食品中の抗酸化評価の標準化と人に対する効果のアセスメント」
世話人：津志田藤二郎（宮城大学）、大久保勉（太陽化学（株））（一財）食品分析開発センター SUNATEC）
シンポジウム A2：15時00分～17時30分 名城ホール
『温故知新～薬食同源による健康研究への挑戦～』
世話人：能勢充彦（名城大学）、鍵一郎（名城大学）

8月26日（金）
シンポジウム B1：9時00分～11時30分 共通講義棟北3階 N321
『クルクミン研究の最前線～生体内吸収、機能研究から応用へ～』
世話人：仲川清隆（東北大学）、津田孝範（中部大学）
シンポジウム B2：9時00分～12時00分 共通講義棟北3階 N322
『地域食品研究のエクセレンス』
世話人：山本晃司（あいち産業科学技術総合センター）、錦谷浩志（農研機構・食品部門）

シンポジウム B3：9時00分～11時30分 共通講義棟北3階 N323
『食品のミクロ構造を観る』
世話人：上野聡（広島大学）、西津貴久（岐阜大学）
シンポジウム B4：9時00分～11時30分 共通講義棟北3階 N301
『機能性農林水産物・食品開発プロジェクトから見えてきた機能性農産物とは』
世話人：大谷敏郎（農研機構）、山本（前田）万里（農研機構・食品部門）

ランチョンセミナー：12時15分～13時00分
2-LS1 ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ株式会社 共通講義棟北2階 N202
2-LS2 アジレント・テクノロジー株式会社 共通講義棟北2階 N203
2-LS3 サーモフィッシャー・サイエンティフィック株式会社 共通講義棟北2階 N205
2-LS4 株式会社島津製作所 共通講義棟北2階 N206
2-LS5 株式会社サラダコム 共通講義棟北2階 N207

IUFoSTシンポジウム：13時30分～15時30分 名城ホール

8月27日（土）
シンポジウム C1：9時00分～11時30分 共通講義棟北 N321
『ミツバチ産品（蜂産品）を科学する～化学、機能から産業利用まで～』
世話人：熊澤茂則（静岡県立大学）、津田孝範（中部大学）
シンポジウム C2：9時00分～11時30分 共通講義棟北 N322
『麹学を基盤とした食品加工イノベーション』
世話人：加藤雅士（名城大学）、楠本満（農研機構・食品部門）
シンポジウム C3：9時00分～11時30分 共通講義棟北 N301
『産官学連携が食品産業の未来を創る』
世話人：(公社)日本食品科学工学会 産官学連携委員会委員長 鈴木徹（東京海洋大）

研究小集会（ランチョン形式）：12時15分～13時15分
1. 食品と水 共通講義棟北1階 N103
2. 煎 共通講義棟北1階 N104
3. 大豆 共通講義棟北1階 N105
4. 果汁 共通講義棟北1階 N106
5. 穀物 共通講義棟北1階 N107
世話人：(公社)日本食品科学工学会 企画委員会委員長 竹永章（東京海洋大）

ランチョンセミナー：12時15分～13時00分
3-LS1 公益財団法人かずさDNA研究所 共通講義棟北2階 N202
3-LS2 アジレント・テクノロジー株式会社 共通講義棟北2階 N203
3-LS3 グリコ栄養食品株式会社 共通講義棟北2階 N205
3-LS4 エーエムアール株式会社 共通講義棟北2階 N206
3-LS5 大里研究所 共通講義棟北2階 N207

若手の会
8月26日（金）11時00分〜15時00分 共通講義棟北 学生ホール

ミキサー
8月26日（金）18時30分〜20時00分 名城食堂
※若手の会ポスター発表コンペティション表彰式も行います
### 大会参加費・学術交流会費

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>事前申込み</th>
<th>当日</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>大会参加費</strong></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>（講演集込み）</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>通常会員</td>
<td>9000 円（不課税）</td>
<td>10000 円（不課税）</td>
</tr>
<tr>
<td>学生会員</td>
<td>3000 円（不課税）</td>
<td>4000 円（不課税）</td>
</tr>
<tr>
<td>維持会員・団体会員に属するもの</td>
<td>9000 円（不課税）</td>
<td>10000 円（不課税）</td>
</tr>
<tr>
<td>非会員</td>
<td></td>
<td>13000 円（税込み）</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>学術交流会費</strong></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>通常会員</td>
<td>9000 円（税込み）</td>
<td>10000 円（税込み）</td>
</tr>
<tr>
<td>学生会員</td>
<td>4000 円（税込み）</td>
<td>5000 円（税込み）</td>
</tr>
<tr>
<td>維持会員・団体会員に属するもの</td>
<td>9000 円（税込み）</td>
<td>10000 円（税込み）</td>
</tr>
<tr>
<td>非会員</td>
<td></td>
<td>12000 円（税込み）</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Web (http://www.jsfst.or.jp) 上での大会の事前登録締め切りは8月12日（金）17：00までです（厳守）。

（大会お問い合わせ先）
第63回大会事務局（総務担当総務幹事）林利哉
名城大学農学部応用生物化学科
〒468-8502名古屋市天白区塩釜口1-501
TEL：052-832-1151（内線6235）
FAX：052-833-5524（農学部事務室）。E-mail：thayashi@meijo-u.ac.jp
第12回日本食品科学工学会若手の会：世話人代表矢部富雄
岐阜大学応用生物科学部応用生命科学課程
〒501-1193岐阜市柳戸1番1
TEL：058-293-2913，E-mail：yabet@gifu-u.ac.jp
大会参加者へのご案内

### 一般講演口頭発表者へ

一般講演口頭発表での資料提示には、書画カメラ（OHC：Over Head Camera）のみが利用可能です。発表会場のスクリーンには、OHCで撮影されている画像がリアルタイムで映写されます。発表者は次の各項目を留意してください。

<table>
<thead>
<tr>
<th>前提 &gt;</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1. 発表用原稿のサイズは A4 横長としてください。</td>
</tr>
<tr>
<td>2. 文字の大きさは、原則として A4 用紙への印刷時に 18 ポイント以上となるようにして下さい。</td>
</tr>
<tr>
<td>3. OHC のズーム機能の利用はご遠慮ください。</td>
</tr>
<tr>
<td>4. 同じ原稿を複数回提示する場合は、その回数分の原稿をご用意ください。</td>
</tr>
<tr>
<td>5. スクリーンを直接またはレーザーポインタなどで指示する場合、OHC とスクリーン間は約 4m あり、映写面と OHC のつな角も小さいことから、他の参加者に資料交換補助を依頼することをお勧めします。</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### 当日 >

| 6. 一演題あたり 15 分で、12 分間で講演、3 分間で質疑応答と演者交代とします。 |
| 7. 前演者の講演中には次演者席にて待機してください。 |
| 8. 原稿の交換に対するスタッフの補助はございません。 |

1. 昼食について
   大会期間中に名城食堂（共通講義棟北 地下 1 階）のみ 15 時まで営業します。
2. 喫煙所について
   校内は全面禁煙となっておりますのでご協力ください。
3. 研究小集会（ランチョン形式）、ランチョンセミナー
   大会 2 日目にランチョンセミナーを 5 会場で行います。3 日目には研究小集会を 5 会場、ランチョンセミナーを 5 会場で行います。お弁当の引換券は次の通り配布いたします。
   - **研究小集会**
     - 8 月 27 日（土）午前 8 時 15 分より総合受付にて
     - 各会場限定 50 食（合計 250 食）
   - **ランチョンセミナー**
     - 8 月 26 日（金）午前 8 時 15 分より総合受付にて
     - 各会場限定 100 食（合計 500 食）
     - 8 月 27 日（土）午前 8 時 15 分より総合受付にて
     - 各会場限定 100 食（合計 500 食）
4. クローカ
   共通講義棟北 N102 にクローカを設置します。利用時間は、大会 1 日目は午前 8 時 30 分より午後 5 時 30 分、2 日目は午前 8 時 15 分から午後 7 時、3 日目は午前 8 時 15 分から午後 5 時 30 分までです。パソコン、貴重品、傘はお預けにならないようお願いします。
5. 銀行 ATM
   キャンパス内に銀行 ATM（ゆうちょ銀行、三菱東京 UFJ 銀行、三井住友銀行）があります。
6. 録画・録音
   全ての講演（特別講演・シンポジウム・一般講演・研究小集会・ランチョンセミナー）について、講演内容の録音・録画はご遠慮ください。
7. 宿泊の予約について
   大会期間中、名古屋地区では大きなイベントやアイドルのコンサートなどが予定されており、混雑が予想されます。このため、宿泊は早期に予約をいただきますようお願いいたします。
   なお、(株)日本旅行様に宿泊利用のサイト（URL: https://v3.apollon.nta.co.jp/jsfsf63/）を立ち上げていましたのでご活用ください。上記の理由により部屋の確保が難しい状況でもあり、ご要望に沿えないう場合もあります。その際はご理解ください。
託児所開設について

本学会大会ではお子様をお連れの学会参加者のために託児所を開設します。託児所の利用は大会参加者とその家族に限ります。託児所のご利用を希望される方は、下記要項をご確認いただき、期日までにお申し込みくださいようお願い申し上げます。

開設日：平成28年8月25日（木）～27日（土）

開設時間：
- 8月25日（木） 8:45～17:45
- 8月26日（金） 8:45～18:15
- 8月27日（土） 8:45～17:30

対象年齢：0才3か月から小学校入学前まで

利用料：お子様お1人につき1000円（1時間）
注：託児所の運営費用は一部を利用者負担とし、一部を大会からの補助で賄っております。

申し込み期間：平成28年6月15日（水）～8月19日（金）

保育場所：お申し込み後にご案内します。

託児委託業者：株式会社トットメイト

申込方法：大会ホームページから「託児室利用規約・託児連絡票」をダウンロード後、申し込み期間内に株式会社トットメイトに電話で申し込みください。

○申込先：株式会社トットメイト
電話番号：052-972-6069
第 12 回 若手の会

本年度も、若手の会としてコンペティション形式のポスター発表会を開催します。この会は、学生をはじめとする35歳以下の若手研究者が、日頃の研究成果をアピールする場で、自由なディスカッションを通じて研究者同士の交流を深める場でもあります。今回の若手の会は以下の要領で行いますので、発表されない方も皆さまお誘い合わせの上、活気あふれるディスカッションと優秀ポスター賞選出のための投票に是非ご協力ください。ポスター賞のほか、本学会企画委員会、産官学交流委員会より若手の会企画賞の表彰を行います。

会場：共通講義棟北 学生ホール
参加資格：年次大会参加者であれば誰でも
（ポスター発表での討議および優秀発表者の投票に是非ご参加ください）

若手の会スケジュール
8月26日（金）
11：00～ポスター展示開始 指定の位置に各自のポスターを掲示
12：30～13：30 コアタイム（ポスター番号 奇数番号）
13：30～14：30 コアタイム（ポスター番号 偶数番号）
14：00～15：00 優秀ポスター投票
15：00～ポスター撤去
18：30～ポスター発表コンペティション表彰式（ミキサー内）

ポスター作製の要領
1. ポスターのサイズはA0（幅84.1cm×高さ118.9cm）とします。
   なお、A4サイズの用紙にて印刷し、複数枚用いてポスター発表される場合は、図表を極力大きく、見やすく作成するように心がけてください。演題名（発表者・所属を含む）は、A0用紙内の上部に記載して下さい。
2. ポスター番号は事務局で準備し、ボードに張り付けておりますので、各自のポスター番号の位置にポスターを掲示してください。掲示に必要な画鋲は事務局で準備します。

【第12回 若手の会世話人】
岐阜大学 応用生物科学部 応用生命科学課程 矢部富雄
〒501-1193 岐阜市柳戸1番1
TEL & FAX：058-293-2913 / E-mail：yabet@gifu-u.ac.jp
第63回日本食品科学工学会大会交通案内及び大会会場

【名古屋駅から地下鉄ご利用の場合】
乗り換えも含め、いずれも所要時間は約35〜45分位です。
① 名古屋駅で東山線に乗車し、伏見駅で鶴舞線に乗り換え、塩釜口で下車ください。
② 名古屋駅で桜通線に乗車し、丸の内駅で鶴舞線に乗り換え、塩釜口で下車ください。
③ 名古屋駅で桜通線に乗車し、御器所（こさぎ）駅で鶴舞線に乗り換え、塩釜口で下車ください。
④ 名古屋駅でJR中央本線に乗車し、鶴舞駅で鶴舞線に乗り換え、塩釜口で下車ください。

大学までは、塩釜口駅1番出口から徒歩4分です。

【中部国際空港から】
会場までの所要時間は約1時間半です

【名古屋空港から】
会場までの所要時間は約1時間半です

最寄り駅からのルート、所要時間はウェルカムナビ(http://www.meijo-u.ac.jp/about/access/)で検索できます。

●学術交流会場（8月25日）
名古屋観光ホテル（TEL：052-231-7711）
大会会場名城大学から懇親会場名古屋観光ホテルまでは、タクシーなどのお車でお越しになる場合は約30分〜40分です。大会会場から地下鉄でお越しの場合は、鶴舞線（東山線） 「伏見駅」まで乗車約17分で下車、8、9、10番出口より徒歩2分

大学構内への自家用車の乗り入れは禁止となっております。
【基調講演】

講演題 『フードファクター研究の昨日・今日・明日』
演者 大澤俊彦
（愛知学院大学・心身科学部健康栄養学科 教授）
日時 8月25日（木）13時00分～13時55分
会場 名城ホール
【シンポジウム A】

8月25日（木）14時00分～17時30分

A1. 「食品中の抗酸化評価の標準化と人に対する効果のアセスメント」
14時00分～15時50分
会 場：名城ホール
世 話 人：津志田藤二郎（宮城大学）
大久保 勉（太陽化学（株）・（一財）食品分析開発センター SUNATEC）

1. 「食品の抗酸化能力評価法の確立（ORAC, SOAC法）」
   石川祐子（農研機構・食品部門）

2. 「酸化ストレスマーカーの開発と抗酸化評価への応用」
   加藤陽二（兵庫県立大学・環境人間）

3. 「抗酸化機能データベース構築とその先にあるもの」
   若宮伸隆（旭川医科大学）

4. 「光センシングによる食品機能性評価 in vitro から in vivo へ～」
   数村公子（浜松フォトニクス（株））

A2. 「温故知新～薬食同源による健康研究への挑戦～」
15時50分～17時30分
会 場：名城ホール
世 話 人：能勢充彦（名城大学）
湊 健一郎（名城大学）

1. 「アトピー性皮膚炎に用いられる漢方方剤の作用機序の解析」
   能勢充彦（名城大学・薬）

2. 「自然免疫系細胞に対する機能性多糖およびその他食品成分の免疫調節作用」
   湊 健一郎（名城大学・農）

3. 「酸化脂質修飾タンパク質の神経細胞毒性と生薬による抑制」
   日坂真輔（名城大学・薬）

4. 「多能性幹細胞を用いた環境化学物質の毒性解析」
   岡本誉士典、小嶋秀夫、神野透人（名城大学・薬）
【シンポジウム B】

8月26日（金）9時00分〜12時00分

B1. 「クルクミン研究の最前線～生体内吸収，機能研究から応用へ～」
　9時00分〜11時30分
　会場：共通講義棟北3階N321
　世話人：仲川清隆（東北大学）
　津田孝範（中部大学）

「はじめに」
1. 「クルクミンの吸収と代謝：生理作用発現との関係性」
　　仲川清隆（東北大学大学院・農）
2. 「高吸収クルクミンの開発と臨床応用」
　　今泉厚（株）セラバリューズ
3. 「消化管ホルモン分泌とクルクミン，糖尿病予防」
　　津田孝範（中部大学・応生）
4. 「アルミロイドβに特異的に結合し構造制御するクルクミン様物質の開発」
　　今野博行（山形大学大学院・理工）
5. 「運動とクルクミンによる抗動脈硬化作用」
　　前田清司（筑波大学・体育系スポーツ医学）

「おわりに」
B2. 「地域食品研究のエクセレンス」
9時00分～12時00分
会場：共通講義棟北3階 N322
世話人：山本晃司（あいち産業科学技術総合センター）
鍋谷浩志（農研機構・食品部門）
（日本食品科学工学会中部支部・全国食品関係試験研究場所長会共同企画）
1. 「北海道米の業務用適性評価と新品種「そらゆき」の育成」
柳原哲司（北海道立総合研究機構農業研究本部）
2. 「冷凍発酵製茶法による新しい発酵茶の開発と製品化支援」
中埜秀夫（あいち産業科学技術総合センター）
3. 「裸麦を使用した製パン技術の開発」
逢阪江理（愛媛県産業技術研究所）
4. 「静岡県工業技術研究所におけるお茶に関する研究事例」
渡瀬隆也（静岡県工業技術研究所）
5. 「新規セミドライフルーツの製法開発と商品化支援」
藤原孝之（三重県工業技術研究所）
6. 「大豆研究に携わって」
横山慎一郎（岐阜県産業技術センター）
7. 「ヒト胃消化シミュレーターを利用した食品粒子の微細化プロセスの可視化および評価」
小林功（農研機構・食品部門）
B3. 「食品のミクロ構造を観る」
9時00分〜11時30分
会場：共通講義棟北3階 N323
世話人：上野聡（広島大学）
西津貴久（岐阜大学）
1. 「赤外分光法でみた脂質および関連分子の固体構造」
金子文俊（大阪大学大学院・理）
2. 「非凍結結晶を用いたタンパク質X線結晶構造解析」
棚田哲哉（京都大学大学院・農）
3. 「中性子散乱法によるソフトマテリアルの物性評価」
瀬戸秀紀（高エネルギー加速器研究機構・物質構造科学研）
4. 「中性子非弾性散乱による食品タンパク質の水和とガラス転移の解析」
中川洋（日本原子力研究開発機構・物質科学研究センター）
5. 「高分解能光学顕微鏡で見た氷の表面融解」
佐崎元（北海道大学・低温研）

B4. 「機能性農林水産物・食品開発プロジェクトから見えてきた機能性農産物とは」
9時00分〜11時30分
会場：共通講義棟北3階 N301
世話人：大谷敏郎（農研機構）
山本（前田）万里（農研機構・食品部門）
1. 「表面加工玄米の機能性について—ヒト介入試験による効果検証—」
橋本幸一（筑波大学・医学医療系）
2. 「そば，大豆，タマネギの機能性について—ヒト介入試験による効果検証—」
西平順（北海道情報大学・医療情報）
3. 「麦類の機能性検証とそれを活用した機能性食品開発」
柳澤貴司（農研機構・作物開発センター）
4. 「機能性弁当の抗メタボ効果の検証とプロジェクトから見えてきた機能性農産物の今後」
山本（前田）万里（農研機構・食品部門）
【ランチョンセミナー】

8月26日（金）12時15分～13時00分

2-LS1 ごはんの「おいしさ」の違いをCE-TOFMS解析で探る
場 清純（農研機構・次世代作物開発研究センター・機能質評価ユニット）
ヒューマン・エタボローム・テクノロジーズ株式会社 共催
会場：共通講義棟北2階 N202

2-LS2 「オランダにおける食品加工技術開発および栄養・ヘルスケア研究の最前線～オランダ応用科学研究所（TNO）の食のオープンイノベーション～」
西出 香（オランダ応用科学研究所（TNO））
滝埜昌彦（アジェレント・テクノロジー株式会社）
アジェレント・テクノロジー株式会社 共催
会場：共通講義棟北2階 N203

2-LS3 目的成分の検出・同定を実現する食品エタボロミクスワークフロー
高原健太郎（サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社）
サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社 共催
会場：共通講義棟北2階 N205

2-LS4 フードエタボロミクスによる食品付加価値の「見える化」の試み
服部考成（株式会社島津製作所・分析計器事業部・グローバルアプリケーション開発センター）
株式会社島津製作所 共催
会場：共通講義棟北2階 N206

2-LS5 生鮮野菜の機能性表示食品（大豆イソフラボン子大豆もやし）の届出受理までの苦労とノウハウについて
中田光彦（株式会社サラダコスモ・研究開発部）
株式会社サラダコスモ 共催
会場：共通講義棟北2階 N207
IUFoST-Japan 2016年度公開シンポジウム

日時：2016年8月26日（金）13時30分～15時30分
会場：名城大学 名城ホール
世話人：岡村弘之（長谷川香料株式会社）
中山 勉（日本獣医生命科学大学）
松村康生（京都大学大学院）

プログラム:
1. IUFoST-Japan 専務理事挨拶
   13：30～13：35
   実践女子大学 田島 眞

2. シンポジウム「先端バイオテクノロジーを用いた農産物の機能開発」
   13：35～14：00
   講演1 健康機能を増進する米
   農研機構・生物機能部門 高岩文雄
   14：00～14：25
   講演2 イネを対象としたゲノム編集技術による遺伝子改変
   農研機構・生物機能部門 土岐精一
   14：25～14：50
   講演3 ゲノム編集を用いたジャガイモにおけるステロイド代謝経路の改変 ～毒なしジャガイモの創出を目指して
   大阪大学大学院 村中俊哉
   14：50～15：15
   講演4 ゲノム編集を利用した高糖度かつ糖組成を変換した果実の開発
   名古屋大学大学院 白武勝裕

3. 総括
   15：15～15：30
   京都大学大学院 松村康生

（7）
【シンポジウムC】

8月27日（土）9時00分～11時30分

C1. 「ミツバチ産品（蜂産品）を科学する～化学、機能から産業利用まで～」
9時00分～11時30分
会場：共通講義棟北3階N321
世話人：熊澤茂則（静岡県立大学）
津田孝範（中部大学）

「はじめに」
1. 「ミツバチが作る蜂産品～原料、加工、用途」
   中村 純（玉川大・ミツバチ科学研究センター）、熊澤茂則（静岡県立大学・食品栄養）
2. 「ハチミツの蜜源と構成」
   榎本俊樹（石川県立大学・生物資源）
3. 「メンタルヘルスにおけるローヤルゼリーの効果」
   市原賢二、成田幸夫、服部稔子、家垣典幸（アビ(株)・長良川リサーチセンター）
4. 「プロポリスおよびローヤルゼリー構成成分の健康機能開拓」
   西川 亮、津田孝範（中部大学・応生）
5. 「プロポリスによる生体内での腸管免疫細胞活性化のリアルタイム評価」
   安達貴弘（東京医科歯科大学・難治疾患）

「おわりに」

C2. 「麹学を基盤とした食品加工イノベーション」
9時00分～11時30分
会場：共通講義棟北3階N322
世話人：加藤雅士（名城大学）
楠本憲一（農研機構・食品部門）

1. 「麹学と中部地区の発酵産業」
   加藤雅士（名城大学・農）
2. 「種麹を求めてですか？過去から未来へ」
   和久 豪（ビオック株）
3. 「麹培養による酵素生産と食品加工への利用」
   近松 豪（新日本化学工業株）
4. 「麹菌育種を見据えた遺伝子制御機構の解明と醸造への応用」
   楠本憲一（農研機構・食品部門）

（8）
C3. 「産官学連携が食品産業の未来を創る」
9時00分～11時30分
会場：共通講義棟北3階 N301
世話人：(公社)日本食品科学工学会 産官学連携委員会委員長 鈴木 徹（東京海洋大学）
1. 「東北水産業の復興とシステム化凍結技術」
   鈴木 徹（東京海洋大学）
2. 「界面凍結濃縮法の開発とその食品新素材への応用」
   宮脇長人（石川県立大学・生物資源）
3. 「β-クリプトキサンチンの研究成果を機能性表示食品に繋げる」
   杉浦 実（農研機構・果樹茶部門）
4. 「知的クラスター事業から始まった北海道の産官学連携の取り組み」
   若宮伸隆（旭川医科大学）
【第8回研究小集会】企画委員会主催　協賛：一般財団法人 旗影会

8月27日（土）12時15分～13時15分

全体世話人：（公社）日本食品科学工学会企画委員会委員長 竹永章生（日本大学）

1. 食品と水

会　場　共通講義棟北1階 N103
世　話　人　村勢則郎（東京電機大学）

1) 噴霧乾燥粉末の物質移動特性に及ぼす水分の影響 吉井英文（香川大学農学部）
2) 凍結を利用して食品機能を制御・創出する試み 中川究也（京都大学大学院農学研究科）

2. 卵

会　場　共通講義棟北1階 N104
世　話　人　長谷川峯夫（一般財団法人 ディレクトフォース）
久能昌朗（キユーピー株式会社）

1) タマゴによるマウス加齢性難聴の抑制 大池秀明（農研機構・食品部門）
2) 名古屋コーチン卵の特徴 美濃口直和（愛知県農業総合試験場）

3. 大豆

会　場　共通講義棟北1階 N105
世　話　人　増田亮一（農研機構・作物開発センター）

1) 加熱条件の異なる煮大豆の物性、嗜好性および咀嚼性の関連 吉村美紀（兵庫県立大学）
2) ベクチンメチルエステラーゼ、カルシウムと煮豆硬度との関係 戸田恭子（農研機構・作物開発センター）

4. 果汁

会　場　共通講義棟北1階 N106
世　話　人　稲熊隆博（帝塚山大学）

1) 日本における生食用ブドウの栽培動向とその遺伝的背景 佐藤明彦（農研機構・果樹茶部門）
2) ワイン製造のための原料ブドウの品質 奥田 徹（山梨大学大学院 総合研究部附属ワイン科学研究センター）

5. 穀物

会　場　共通講義棟北1階 N107
世　話　人　柘植宣孝（株式会社 日清製粉グループ本社）

1) 国内の小麦品種開発での最近の実績と今後の方向性 小田俊介（農研機構・作物開発センター）
2) 小麦品質関連遺伝子の解析による国内品種と輸入小麦銘柄の特徴付け 池田達哉（農研機構・西日本農研）
【ランチョンセミナー】

8月27日（土）12時15分～13時00分

3-LS1 メタボローム解析の機能性表示食品開発への応用～成分カタログの作成と全成分相関解析～
鈴木秀幸、中島大輔（公益財団法人かずさ DNA 研究所・バイオ研究開発部）
公益財団法人かずさ DNA 研究所 共催
会場：共通講義棟北2階 N202

3-LS2 食品分析における様々なマトリクスを除去する前処理法の紹介
山下和之（アジェレント・テクノロジー株式会社）
アジェレント・テクノロジー株式会社 共催
会場：共通講義棟北2階 N203

3-LS3 新規加工デンプン「E-スターチ」の開発～グリコ独自の酵素処理デンプンについて～
天方大貴（グリコ栄養食品株式会社・開発研究所 糖質研究グループ）
グリコ栄養食品株式会社 共催
会場：共通講義棟北2階 N205

3-LS4 フードサイエンスにおけるDART-MS分析利用の試み～現在そして未来に広がる可能性～
佐川岳人（エスピー食品株式会社中央研究所）
エースムアール株式会社 共催
会場：共通講義棟北2階 N206

3-LS5 予防医学における食品の役割～ババヤ発酵食品（FPP）のメディカルフードとしての臨床研究報告～
奥田祥子（大里研究所）
大里研究所 共催
会場：共通講義棟北2階 N207
A会場 N321

8月26日（金）午後

一栄養、循環器系、酵素阻害・賦活物質－

講演番号 開始時刻
2Ap1 15:00 ガック（Momordica cochinichensis）の摂取は高脂肪食投与ラットの脂肪肝を改善する
○佐津川満1, 河本哲宏2, 中山つなみ1, 小川宣子3
(1東海薬物(株), 2名古屋女子大, 3中部大・応用生物)

2Ap2 15:15 妊娠授乳期の日本食摂取が子供に与える影響
○郭 晃旭, 都築 聡
(東北大学・農)

2Ap3 15:30 マウスを用いた糖、脂質およびエネルギー代謝の評価法の確立
○佐藤幸実, 池田英介, 奥野綾夏, 中村珠子, 井上奈穂, 池田郁男
(東北大学院・農)

2Ap4 15:45 鶏由来卵白ガラス分解物は鶏卵の脂質 Pearls 促進作用を維持し、非糖尿病モデル NSY マウスの耐糖能を改善する
○落合 優, 東 善行
(北里大・獣医)

2Ap5 16:00 即席麺の摂取による PPARγ を経由した糖代謝改善の可能性
○吉沢香春1, 田辺創2, 松尾伸2, 石丸喜明1, 阿部啓子1, 阿部富子1, 田中 充1
(1日清食品 HD(株), 2東大・農生科)

2Ap6 16:15 非肥満Ⅱ型糖尿病モデルラットを用いた紅酢の糖尿病予防作用検証
○森下和紀1, 福井敬一2, 松井利郎1
(1九大院・農, 2JA 宮崎)

2Ap7 16:30 プエラリンによるマクロファージ活性化抑制を介した動脈硬化の予防
○田中真佳1, 瀧山達也1, 河村栄雄1, 山之内大1
(1ウィスコンシン大, 2近畿大)

2Ap8 16:45 マサバへしこの製造工程における PAIL 阻害活性の変化
○伊藤光史
(福井県立大・海洋生物資源)

2Ap9 17:00 高血圧自然発症ラットを用いたカカオブロシアニジン摂取による血圧上昇抑制効果
○大庭知恵, 夏目みどり, 大柴幸男, 山地健人
(株)明治・食機能科学研究所)

2Ap10 17:15 沖縄県産シマグマの1-デオキシノジリマイン含量季節変化と桑茶の機能性評価
○深水愛理1, 蕭川英介1, 小山朗夫1, 大塚玲平1, 伊東昌章1
(1沖縄県, 2(株)浦添市シルバー人材, 3浦添市役所)

2Ap11 17:30 エピゲノム抑制効果をもつ紅茶ポリフェノールを用いた真珠腫性骨破壊の新たな治療
○西川秀三, 岩本依子, 石井 優
(大阪大・IFReC・免疫細胞生物)

2Ap12 17:45 Hypcholesterolemic peptides derived from the hydrolysates of Jack Bean (Canavalia ensiformis L.) protein isolate by alcalase
○Bambang Dwi Wijatniko1,2, Fumito Taniguchi3

（12）
<table>
<thead>
<tr>
<th>講演番号</th>
<th>開始時刻</th>
<th>題目</th>
<th>講演者</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2Bp1</td>
<td>15:00</td>
<td>馬飼育マッシュ添加パンの製パンにおける最適酵素添加量の決定と製パン性質改善効果</td>
<td>岩田孝, 五嶋大, 寺山利花, 大塚大, 川上秋桜, 小嶋浩, 小田有二, 山内宏昭 (帝京帝京帝京帝京)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp2</td>
<td>15:15</td>
<td>バン用およびブナサケ用いた味噌風味料の製造</td>
<td>谷口(山田), 佐藤健子, 佐藤健子 (鎌倉女子大学管理栄養, 東京医療保険大学, 医療栄養)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp3</td>
<td>15:30</td>
<td>果実糖から分離した酵母の菌学的性質と製パンへの利用</td>
<td>岸井俊輔, 川上秋桜, 山内宏昭, 小田有二 (帝京帝京帝京帝京)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp4</td>
<td>15:45</td>
<td>乳酸菌混合培養によるオカラの有用アミノ酸生産</td>
<td>山田幸世, 天野優夢, 田中幸太, 近藤健弥, 加藤大雄 (あいち産科学, 北野山, 明星文理大学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp5</td>
<td>16:00</td>
<td>菌由来 N-アセチルヘキソサミニダーゼの糖転移作用について</td>
<td>倉田尚希, 小西瑞希, 池田佳央, 天井裕子 (福山大学, 生命工学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp6</td>
<td>16:15</td>
<td>新規耐熱性β−マンナナーゼの機能およびマンナンを含む食品への応用</td>
<td>酒井伶, 嶋田美和, 新沢祐大, 大原礼仁, 神田光生, 前田正弘, 林利哉, 大塚正幸, 志水元春, 加藤雅士 (名城大学, 農, 生命科学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp7</td>
<td>16:30</td>
<td>本格焼酎に利用可能な耐酸性α−アミラーゼ高活性液体麹の開発</td>
<td>安尾啓平, 三貝広, 森田洋 (北九大, 北九大)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp8</td>
<td>16:45</td>
<td>清酒用酵母と花から分離した天然酵母の醸造特性および清酒成分の比較解析</td>
<td>大原礼仁, 嶋田美和, 望月健太, 酒井伶, 伊藤英, 船越吾郎, 三井俊, 伊藤雅敏, 志水元春, 加藤雅士 (明城大学, 農, あいち産科学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp9</td>
<td>17:00</td>
<td>愛知県酵母の開発</td>
<td>三井俊, 伊藤雅敏, 菅原翔太, 山本晃司 (あいち産科学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp10</td>
<td>17:15</td>
<td>発酵プロセスにおける ORP と pH の関係</td>
<td>宮部佑亮, 杉田友佳, 大塚美咲, 大河内正一 (法政大学, 生命科学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp11</td>
<td>17:30</td>
<td>高ポリアミン納豆の製造に関する検討</td>
<td>古口英美子, 佐伯佳宏, 松本健一 (栃木県産業技術)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Bp12</td>
<td>17:45</td>
<td>希少糖 D-Psicose による Acetobacter aceti の酢酸発酵阻害機序の解析</td>
<td>吉田大地, 小川篤子, 小川雅義, 朝川茂 (香川大学)</td>
</tr>
<tr>
<td>講演番号</td>
<td>開始時刻</td>
<td>トピック</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>----------</td>
<td>----------</td>
<td>---------</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp1</td>
<td>15:00</td>
<td>トリアシルグリセロール分子間化合物の結晶化における乳化剤添加効果</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp2</td>
<td>15:15</td>
<td>冷凍-解凍下におけるマヨネーズ様 O/W エマルジョンの安定性に及ぼす油脂の結晶形態及び結晶多形の影響</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp3</td>
<td>15:30</td>
<td>X 線 μCT による油漬食品内部の油分布の定量化</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp4</td>
<td>15:45</td>
<td>O/W エマルジョンタイプのチョコレートの構造評価と油脂混合状態の解明</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp5</td>
<td>16:00</td>
<td>天秤型感度測定装置を用いた食品の粘弾性測定 1. 原理と測定法</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp6</td>
<td>16:15</td>
<td>天秤型感度測定装置を用いた食品の粘弾性測定 2. 食品の測定例</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp7</td>
<td>16:30</td>
<td>短時間加熱処理に伴うホウレンソウの電気インピーダンス周波数特性変化</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp8</td>
<td>16:45</td>
<td>単軸圧縮振動試験を用いたレトルトパウチ包装食品の粘弾性の未開封・非破壊計測</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp9</td>
<td>17:00</td>
<td>ゲル唾下時の舌圧および唾液運動測定によるテクスチャーチェック</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp10</td>
<td>17:15</td>
<td>Effect of Ca fertilizer application on rheological and pasting properties of potato starch isolated from cv. Toyohiro cultivated in two locations of Hokkaido</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp11</td>
<td>17:30</td>
<td>硫酸音測定による増粘剤溶液の唾下特性の評価法 ー 食物の物性および唾下量と唾下時間との関係ー</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Cp12</td>
<td>17:45</td>
<td>酸性式センサと主成分分析を用いた食感分類</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

【一般講演】

C会場  N323

8月26日（金） 午後

ー 食品物性ー
<table>
<thead>
<tr>
<th>講演番号</th>
<th>開始時刻</th>
<th>項目</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2Dp1</td>
<td>15:00</td>
<td>ハッサクおよびスイートスプリング内皮の市販酵素剤による分解物的糖組成&lt;br&gt;○巌本敬一, 篠原武幸, 佐藤好美, 三宅秀明 (近畿大学生物工学部)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp2</td>
<td>15:15</td>
<td>脱脂粉乳の噴霧乾燥シミュレーション&lt;br&gt;○三澤秀之, 新川正彦, 舟橋俊一, 佐々木正弘 (雪印メグミルク(株))</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp3</td>
<td>15:30</td>
<td>香気成分および界面活性剤がオポールブイミン加圧ゲルの品質に及ぼす影響&lt;br&gt;○石井智大, 稲葉裕貴, 野間誠司, 井倉則之, 下田諒哉 (九大院生産環工学部 农業工学部)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp4</td>
<td>15:45</td>
<td>苦みりんのセラミックス処理における煮切りタンパク質の除去&lt;br&gt;○西斎孝二, 伊藤智之, 寺尾啓吾, 福原透, 近藤徹弥, 三井俊 (盛田(株))</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp5</td>
<td>16:00</td>
<td>甘露糖化によるオポールブイミンのジスルフィド結合形成活性&lt;br&gt;○高橋亮士, 半田明弘, 入江里砂 (東農工大)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp6</td>
<td>16:15</td>
<td>電解処理卵白の特性&lt;br&gt;○半田明弘, 入江里砂, 高橋亮士, 山田勇将 (キユーピー(株))</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp7</td>
<td>16:30</td>
<td>SEM-EDS を用いた低塩度漬魚肉中の食塩濃度分析技術に関する研究&lt;br&gt;○佐藤充朗, 村山光仁, 川端克之, 竹田典彦, 木下康宜, 植村智野, 大泉和 (株)漬物品質研究所)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp8</td>
<td>16:45</td>
<td>エビのすし加工工程における黒変防止処理と除塩処理の単一化&lt;br&gt;○佐藤充朗, 村山光仁, 船田裕亮, 戸田和彦 (株)漬物品質研究所)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp9</td>
<td>17:00</td>
<td>凍り豆腐の低温熟成過程で進行する豆腐硬化現象への水結晶再成長挙動の寄与&lt;br&gt;○小林里か, 夫綱真浩, 石黒貴司, 村澤久司, 鈴木徹 (日大生産環境科学研究科)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp10</td>
<td>17:15</td>
<td>移流拡散透析法を用いる醤油脱塩条件の検討&lt;br&gt;○鍋島拓史, 井倉則之 (九大院生産環境科学研究科)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp11</td>
<td>17:30</td>
<td>電気的加熱による味噌の酵素失活&lt;br&gt;○横村邦彦, 高橋尚子, 金房純代, 小林 功 (農研機構)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Dp12</td>
<td>17:45</td>
<td>圧力処理によるニイマス内臓自己消化酵素の活性変化と魚油の熟成に及ぼす影響&lt;br&gt;○阿部伸, 安井敏明, 三浦真, 小林りか (日大生産環境科学研究科)</td>
</tr>
<tr>
<td>講演番号</td>
<td>開始時刻</td>
<td>題目</td>
</tr>
<tr>
<td>----------</td>
<td>-----------</td>
<td>------</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep1</td>
<td>15:00</td>
<td>タモギタケ含有成分エルゴチオネインによる学習機能向上効果</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○三田村進(^1), 中道成隆(^2), 石本尚大(^3), 竹田有花(^1), 増尾友佑(^1), 松本 聡(^2), 関口博太(^1), 須藤慶夫(^3), 宇佐美治(^1), 加藤将夫(^1),  ((^1) 金沢大, (^2) 株)エル・エス・コーポレーション, (^3) (株)ライフ・サイエンス研究所)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep2</td>
<td>15:15</td>
<td>発酵乳を用いたストレス誘導性の認知機能障害に対するアプローチ</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○丸井萌子, 長澤麻央, 林 利哉 (名城大)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep3</td>
<td>15:30</td>
<td>紫黒米「おくのむらさき」のアミロイドβ産生抑制作用</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○依田もも子(^1), 原 崇(^1), 池内 雅(^1), 中村澄子(^1), 石橋愛美(^2), 城戸貴夫(^1), 西澤正豊(^1), 小林 篤(^3), 山崎 彰(^3), 大坪直一(^3)  ((^1) 新潟大・自然科学, (^2) 新潟大・農, (^3) 新潟大・農学, (^4) 新潟薬大・応用生命, (^5) 越後製薬)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep4</td>
<td>15:45</td>
<td>食肉中機能性成分 L-カルノシンがミクログリアの活性化に及ぼす影響の解析</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○杉浦 聡(^1), 岡田直樹(^3), 友永省三(^1), 矢部富雄(^1), 北口公司(^1)  ((^1) 岐阜大・応用生物・応用生命, (^2) 京大・農)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep5</td>
<td>16:00</td>
<td>脳多糖 D-alcon 抑制が非アルコール性脂肪肝炎の発症におよぼす影響</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○山元涼子(^1), 森田好香(^1), 谷川 伸(^1), 小出英樹(^1), 徳田雅明(^1), 松井利郎(^2), 中村 強(^2)  ((^1) 新潟県大, (^2) 九大, (^3) 神奈川県保健福祉部, (^4) 久留米大・医, (^5) 香川大, (^6) 福岡女子大)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep6</td>
<td>16:15</td>
<td>納豆抽出汁による葉酸性バイオフィルム抑制効果の検討</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○中村知世, 成澤直規, 鳥居篤好, 竹永章生 (日大・生物資源・食品生命)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep7</td>
<td>16:30</td>
<td>青森県内に自生するカタクリ葉の生理機能性に関する研究</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○岩間直子(^1), 小堀真珠子(^2), 本多和茂(^2)  ((^1)地元 青森県技秘・弘前研, (^2)農研機構・食品部門)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep8</td>
<td>16:45</td>
<td>変形性関節症モデルおよび軟骨細胞を用いたこごみの関節に対する効果の検証</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○森川琢海, 尾上貴俊(^1), 佐藤 宏(^1), 北村整一(^1), 山口和也(^1), 藤崎佐久美(^1)  ((^1) 株)東洋新薬, (^2) (有)東洋製薬)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep9</td>
<td>17:00</td>
<td>赤外線ヒトカラソン受容体の機能解析</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○伊藤田健(^1), 渡川宏賞(^1), 岩田駿介(^1), 中村友也(^1), 木戸信雄(^2), 奥村哲紀(^1), 山田 賢(^2)  ((^1) 名城大・農, (^2) 名城大・農)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep10</td>
<td>17:15</td>
<td>含琥アミノ酸含有タマネギエキス摂取による男性更年期症状改善効果と安全性評価</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○中山優也(^1), 稲川幸人(^1), 拝井一義(^1), 池本卓之(^1)  ((^1) 日清ファルマ株)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep11</td>
<td>17:30</td>
<td>数種の水溶性食物繊維はラット腸管 IgA やmチン含量と共に大腸 Alkaline phosphatase 活性を増加させる</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○岡崎由佳子(^1), 家入千恵(^1), 岡田彩夏(^1), 加藤範久(^2)  ((^1) 藤女子大・人間生活, (^2) 広島大学・生物圏科学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Ep12</td>
<td>17:45</td>
<td>にんじんピューレ配合飲料摂取による便通，大腸がんリスクおよび大腸平均通過時間への影響の検討</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○小林 誠, 龍 家圭(^1), 山崎太義(^1), 肥田典子(^1), 三原武彦(^1), 内田直樹(^3), 春川裕一(^1), 榊原裕子(^1), 岡崎啓介(^3)  ((^1) 株)伊藤園中央研究所, (^2) 昭和大・臨床薬理研究所, (^3) 昭和大・医・薬理学, (^4) 岡崎外科消化器肛門クリニック)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
一般講演

F会場  N306

8月26日（金）午後

一野菜・果実一

講演番号 開始時刻
2Fp1 15:00 相橘成分 Feruloylputrescine の異性化反応利用に関する一考察
○隅谷栄伸、大木由那子
（財団）東洋食品研究所

2Fp2 15:15 マイヤーレモンに含まれる抗酸化力の新規利用について
○三宅義明1、井上福造2、徳田春邦3、矢野川政孝4
（1東海学園大学、スポーツ健康科学、2名城大学、3京都大学、4農業大学）

2Fp3 15:30 栽培方法および収穫時期の相違が果物の品質に及ぼす影響
○山口千紘1、吉村歩奈美2、森英里奈3、桐原哲美4、村元亮子5、白土英樹6
（1熊本県立大、環境共生、2熊本大学、3農業大学）

2Fp4 15:45 真空合浸による土佐ブドウの酵素活度
○森山洋恵1、下藤悟2
（高知工業技術センター）

2Fp5 16:00 マンゴー果実の熟成温度、加熱殺菌条件がマンゴー果実の品質に及ぼす影響
○瀧本直人1、前田健希2、田中 聡2、星野 諭2、和田浩司3、太田英明4
（1沖縄農業大学、2沖縄県農業・名護支所、3琉球大学、4農業大学）

2Fp6 16:15 ソモ追随過程における香気成分と官能特性の品種間差異
○田中裕代1、岡崎直也2、飯野由香利3、早川文代4
（農業研究所）

2Fp7 16:30 ラ・フランス果肉へのカルシウム浸透加工と果肉硬度の変化
○野内義之1、対馬里美2
（山形県工業技術センター）

2Fp8 16:45 クリの貯蔵・加工に関する研究　―新中種の選定・蓄積について―
○加島隆洋1、磯村秀昭2、今泉茂之3、神尾貴司4
（1岐阜県立食品専門学校、2岐阜県立農業大学、3中川水産研究所）

2Fp9 17:00 保蔵中のリンゴのテクスチャー特性を示す新しい力学指標の探索
○神山かおる1、高岡光1、葛西 聡2、高 智3、渡邉高志4、早川文代5
（1農研機構、5食品部、2青森県産業研究センター、3りんご研究所）

2Fp10 17:15 若年女性における果実摂取がストレス緩和効果に及ぼす影響
○武藤 哲1、山本久美2、折田紳音3、高田優紀4、松越淳子5、太田英明6
（1中村学園大学、2中村学園短期大学、3中村学園大学）

2Fp11 17:30 ゴマ草中機能性成分の局在部位について
○藤田 明1、千野 譲2、内田あゆみ3、深堀勝義4、松藤 俊2
（1日大、2生薬学、3日大、4生薬学、5食生、6株式会社わだやサイエンス）

2Fp12 17:45 加熱がカシスの抗酸化力に与える影響について
○奈良一寛1、宮野秀敏2、森山快則3、四野 祥子4、伊藤聖子5、加藤陽子6
（1実践女子大学、2東京家政学院大学、3静岡県大、4弘前大）
<table>
<thead>
<tr>
<th>講演番号</th>
<th>開始時刻</th>
<th>トピック</th>
<th>講演者</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2Gp1</td>
<td>15:00</td>
<td>パン生地形成過程におけるタンパク質挙動の解析</td>
<td>○岩城  全, 早川克志 (日清製粉(株))</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp2</td>
<td>15:15</td>
<td>市販グルテンにおけるドウの伸展構造と加工適性の関係</td>
<td>○白石裕花, 本下宏一郎, 池田寛昭, 田下 舞, 中村 卓 (明治大農・農化, 2グリコ栄養食品(株)・開発研究所)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp3</td>
<td>15:30</td>
<td>高β-グルカン含有大麦粉を配合した食パンおよびうどん製品のβ-グルカンの特性</td>
<td>○一ノ瀬清則, 金子成延, 神山紀子 (農研機構・作物開発セ)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp4</td>
<td>15:45</td>
<td>小麦ふすまを多量添加したパンの品質に及ぼす加水量の影響</td>
<td>○原 和彦, 松下薫子 (岐阜女子大学, 2飯田女子短期大学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp5</td>
<td>16:00</td>
<td>揮発性成分を指標としたストリーム粉置換による小麦『さとのそら』の風味強化効果</td>
<td>○成澤朋之, 仲山日出男, 小島登貴子, 杉山健二郎, 朝倉富子, 山田昌治 (埼玉産技セン, 北部, 東京大・農生科・応生化, 埼工学院大・先進工)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp6</td>
<td>16:15</td>
<td>シフォンケーキのおいしさを表す感性評価の見える化</td>
<td>○末田依里恵, 庄司理沙, 田下 舞, 中村 卓 (明治大・農化, 明治大・農化)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp7</td>
<td>16:30</td>
<td>乾燥温度の異なるパスタの食感の差を破壊時のグルテン構造の違いから解析する</td>
<td>○踏方進太, 活田沙織, 中村 卓 (明治大・農化)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp8</td>
<td>16:45</td>
<td>小麦粒の破断測定</td>
<td>○金子成延, 一ノ瀬清則, 神山紀子 (農研機構・作物開発セ)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp9</td>
<td>17:00</td>
<td>網羅的解析手法による副原料が製パンに与える影響の解析</td>
<td>○吉川知宏, 野口智弘, 志井良政, 高野克己 (東京農大院・農・農化, 東京農大・応生・食加技, 東京農大・応生・化学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp10</td>
<td>17:15</td>
<td>プロテインジルフライドイソメラーメガミリの作用機作の比較検討</td>
<td>○山田大輔, 野口智弘, 高野克己 (東京農大院・農・農化, 東京農大・応生・食加技, 東京農大・応生・化学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp11</td>
<td>17:30</td>
<td>小麦熟成過程における貯蔵タンパク質のSS結合形式とプロテインジルフライドイソメラーゼ（PDI）活性との関係性</td>
<td>○加藤 慎, 野口智弘, 高野克己 (東京農大院・農・農化, 東京農大・応生・食加技, 東京農大・応生・化学)</td>
</tr>
<tr>
<td>2Gp12</td>
<td>17:45</td>
<td>蕎麦に含まれるγ-アミノ酪酸の加熱による増加</td>
<td>○大能俊久, 塚本研一 (福井工大, 秋田県総食研)</td>
</tr>
<tr>
<td>講演番号</td>
<td>開始時刻</td>
<td>題目</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>---------</td>
<td>----------</td>
<td>------</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp1</td>
<td>15:00</td>
<td>アセチル化リン酸酵素処理タピオカ澱粉（GMIX-F1）のヨーグルトへの利用</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○髙田名津美, 小畑孝太, 柿本大輔, 栗田賢一, 西村隆久 (グリコ栄養食品(株)・開発研究所)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp2</td>
<td>15:15</td>
<td>酵素処理澱粉製剤（GMIX-SA1）の水産練製品への利用</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○佐野友紀, 北秋亘平, 柿本大輔, 栗田賢一, 西村隆久 (グリコ栄養食品(株)・開発研究所)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp3</td>
<td>15:30</td>
<td>水産練製品における、アルファ-(1-1)化酵素処理澱粉の効果検証</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○北秋亘平, 佐野友紀, 柿本大輔, 栗田賢一, 西村隆久 (グリコ栄養食品(株)・開発研究所)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp4</td>
<td>15:45</td>
<td>外因性酸化コレステロールの生体内分布と有害作用の検証</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○加藤恵子, 大谷祥総, 古木 慶, 長田恭一 (明治大・農・農化)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp5</td>
<td>16:00</td>
<td>オキアミ由来アルキル型リン脂質構成による体内プルマローゲン増加と飼料中 α3 脂肪酸との関連</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○東森はるか, 山崎裕也*, 小池誠治*, 西向めぐみ*, 前場良太*, 原 博† (†1 北大院農, ‡(株)ADEKA, 3岩手大農, 4帝京大・医)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp6</td>
<td>16:15</td>
<td>水果オリーヴオイルの特性解析</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○岸本恵人*, 岩田佳奈*, 内海淳彦‡ (小豆島アルシーランド(株), 1オリーヴ健康科学研究所, 2オリーヴの森創生組合)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp7</td>
<td>16:30</td>
<td>魚臭トリメチルアミンを抑制する香辛料ファネル（Foeniculum vulgare）の成分</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○山田恭正 (同志社女子大・食栄)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp8</td>
<td>16:45</td>
<td>韓国済州島産プロポリスの成分と機能性評価</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○奥村小春*, 細谷孝博*, 下村幸佑*, 安 木蓮*, 熊澤茂則* (1静岡県大院・食栄, 2韓国東亜大)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp9</td>
<td>17:00</td>
<td>ワサビ葉に含まれる抗肥満活性成分</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○三澤尚己*, 細谷孝博*, 熊澤茂則* (静岡県大院・食栄)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp10</td>
<td>17:15</td>
<td>緑藻細胞増殖因子 FGF18 発現抑制化合物の探索とそのメカニズム</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○吉村一輝, 藤浪未沙, 細谷孝博*, 熊澤茂則* (静岡県大院・食栄)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp11</td>
<td>17:30</td>
<td>最終糖化生成物 AGEs の LC-MS/MS による分析法の開発と糖分食品試料への適用</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○能見祐理*, 安中博紀*, 谷 光†, 佐藤正治*, 大塚 慎 (1新潟薬科大, 2戸倉女子短大)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2Hp12</td>
<td>17:45</td>
<td>蒸煮および火入れによる茶の水溶性ベクチンの動態</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○廣野久子, 水上裕造 (農研機構)</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
講演番号 開始時刻
2Ip1 15:00 酵素法とLC-MS/MS によるビタミンK・キノノの測定
○仲川清隆, 加藤主枝, 河合笑子, 加藤京治, 三毛門謙, 宮澤陽夫
(1) 東北大学農・機械工学研究室, 2) 東北大学農芸化学, 3) 東北大学機械工学研究室, 4) 東北大学農・食の健康科学ユニット
2Ip2 15:15 L-アスコルビン酸2-グロコシドは風味の良い鐵酸化飲料を実現できる安定型ビタミンCである
○大和 光, 松原 洋, 西田敏弘, 安田亜希子, 三篠仁志, 牛尾儀平
(1) 東北大学農・食の健康科学ユニット
2Ip3 15:30 界面活性剤によるクロロフィルの光退色抑制効果
○安田みどり, 田端正明
(1) 東北大学農・食の健康科学ユニット
2Ip4 15:45 酵母エキスによるアントシアニンの色調の安定化
○後藤七美, 野口治子, 佐藤寿哉, 内村信宏, 山下裕隆, 津久井詠隆, 高野克已
(1) 東北大学農・農化, 2) 東北大学農・食の健康科学ユニット
2Ip5 16:00 タンクン栽培における黄変化反応の最適化と黄色色素関連物質の抗酸化特性
○小林泰斗, 加藤 亮, 木村紀久, 高橋仁恵, 高橋朝歌, 熊倉 慎, 松開寛樹
(1) 高橋大学・食品栄養, 2) 高橋大学・食の健康科学, 3) 群馬県産業技術センター, 4) 東日本栄養大学, 5) 二葉栄養専門
2Ip6 16:15 水銀を使用しない微量チオオール分析法の開発
○高橋耕次, 蛭井 潔, 鯨江弘一朗, 金子 瞳, 土屋陽一
(1) サッポロホールディングス(株), 2) サッポロビール(株)
2Ip7 16:30 早生栽培の香り及び辛味成分の特徴
○伊藤和子, 鳥山大輔, 福島 郁
(1) 柳本産業技術センター, 2)(株)シオン食品
2Ip8 16:45 食品における新規メイラード色素ビロロチアソレートの存在
○野田賢子, 村田栄美
(1) 産業技術総合研究所
2Ip9 17:00 ダージリン紅茶の特徴的な香気を寄与する成分の探索
○馬場良子, 中村壮二, 水野正二
(小川香料(株))
2Ip10 17:15 和牛の特徴的な香気を寄与する成分の探索
○鈴木さづき, 中村壮二, 太田洋平, 水野正二
(小川香料(株))
2Ip11 17:30 温州みかんを収穫した時の口腔内香気分析
○安永洋樹, 市野澤亮介, 高垣仁志, 小林幸史, 小竹知之
(1) 東北大学農・食の健康科学ユニット
2Ip12 17:45 茶種の熟成度がパウダーブラシの香気に及ぼす影響
○重藤教毅, Errina Nindi Nurasthi, Anton Sugianto, 潮川 真, 水野正二
(1) 小川香料(株), 2) P.T. Ogawa Indonesia

一般講演
講演番号 開始時刻

2Jp1 15:00 低GIうどんの開発と2型糖尿病モデルマウスを用いた機能性評価
○松本健司1, 島田浩基1, 森島宏樹1, 喜田直孝1
（石川県大, 2テープマーク(株)）

2Jp2 15:15 野菜サラダまたは野菜飲料による食後血糖値の上昇抑制効果の比較
○吉田和歌1, 金本郁男1, 砂崎 誠1, 小沼大行1
（カゴメ(株)・イノベーション本部, 2城西大・薬・医薬品安全性学）

2Jp3 15:30 製法が異なるアルファ化米粉のパンクレアチシンによる酵素分解性
○江口智美1, 齋藤智浩1, 上野山あつこ1, 齋藤友里1, 吉村美紀1, 宮田 剛1, 香田智則1, 西岡昭博1
（米沢栄養大, 2山形大院, 3兵庫県大院, 4(株)セイシン企業）

2Jp4 15:45 トマト種子由来トマトシードAによる腸管上皮細胞への抑制
○寺園友裕1, 平崎直人1, 木下恵美子2, 小林雄雄1, 松井利郎1
（九大院・農, 2キッコーマン(株)）

2Jp5 16:00 淀粉の消化性に及ぼす添加脂肪酸の影響
○中嶋奎大1, 森 大輝1, 大木裕哉1, 張 蒼1, 陳 介余1, 石川匡子2, 秋山美樹2
（秋田県大院, 2秋田県大）

2Jp6 16:15 アーモンドの血糖値上昇抑制効果
加藤和子1, ○古屋敏隆1, 釜阪 寛1, 森木 隆1
（江崎グリコ(株)健康科学研究所）

2Jp7 16:30 ホエイペプチドの小腸における水分吸収促進効果および水分補給飲料への応用
○伊藤健太郎1, 山口 真1, 山地健人1, 谷口 茂1, 伊藤裕之1, 小田宗宏2
（1(株)明治, 2日大・生資科）

2Jp8 16:45 Caco-2細胞およびラットを用いたヘスペリジンの腸管吸収挙動の解明
○田端淳二1, 郭 建1, 梅田結花1, 宮田裕次1, 田中一成1, 田中 隆1, 松井利郎1
（1九大院・農, 2長崎農技セ, 3長崎県大院・人間健康科学, 4長崎県大院・医薬学）

2Jp9 17:00 トマト加工品の摂取時間帯がリコピンの吸収に与える影響
青木雄大1, 吉田和敬1, ○信田幸大1, 砂原 諭1, 菅沼大行1
（カゴメ(株)）

2Jp10 17:15 緑茶ゲートリューステロール吸収抑制機構の探索
○区村哲子1, 伊藤隼哉1, 井上奈緒1, 仲川清隆1, 池田郁男2
（東北大院・農）

2Jp11 17:30 ニンニク臭気前駆体 ACSO の血中アルカロイド濃度上昇抑制効果
○長谷 歩1, 後藤春香1, 望月郁久1, 近藤春美1, 赤尾 真1, 齋藤 武1, 横谷日登美1
（1日大院・生資科, 2日大・生資科, 3アセラ食品理化学）

2Jp12 17:45 消化管からの脂質吸収に対するセルロースナノファイバーの効果
豊高歩美1, 中山裕介1, 南部穂子1, 森島美千代1, 松本晋也1, ○谷 史人2
（1京都女子大・家政・食学, 2京大院・農・食品生物, 3京都府食品分析セ, 4(株)京都大院・農）
食品物性

講演番号 開始時刻
3Ca1 9:00 ベクチンがイチゴジャムの品質特性に及ぼす影響 ～物性測定と官能評価の関連性～
　○黒飛知香1, 田中亜美1, 早川代代1, 福田貞雄1
　(1)農業技術研究所, (2)農研機構, (3)広島大学・生物圏
3Ca2 9:15 複数種の規格外柑橘を丸ごと用いたジュレの物性評価～婦人下困難者用食品としての利用～
　○田中静香1, 田中亜美1, 早川代代1, 福田貞雄1, 中山久之1, 古場一悟1, 宮田正則1
　(1)福島中央大学・生命環境, (2)長崎農政学・食品加工, (3)山崎農政学・人間健康, (4)(株)山崎農政学
3Ca3 9:30 米穀粉の分子鎖構造の違いが米粉 100%パンの製パン性とレオロジー特性に与える影響
　○久野裕子1, 田尾太一1, 田中 命1, 村田昭恵1, 藤田直子1
　(1)山形大学・有機, (2)秋田県大
3Ca4 9:45 非定常熟伝導現象の逆解析による穀物充填層の熱拡散性の推定
　○村松良樹1, 塩崎真1, 坂本直樹1, 坂口栄一郎1, 川上浩太郎1, 田川彰男1
　(1)東京農大・地域工学, (2)計測エンジニアリングシステム(株), (3)鹿児島県大・講加工技術研究セ
3Ca5 10:00 非晶性米粉による粘弾性制御を基盤とした乳不使用ソフトクリームの開発
　○齋藤智亮1, 宮田 勝1, 香田智則1, 西尾太一1, 佐藤 茂1, 柳井智和1, 三田久美1, 西岡昭博1
　(1)山形大学・有機, (2)有(有)ヘルシーハット
3Ca6 10:15 わらびおよびキャッサバ穀粉の混熱処理効果と粘弹性発現要因
　○阿久津さゆり1, 岩村 貴1, 木下 建1, 松村敬悟1
　(1)東京農大・健康, (2)東京医療保健大・栄養, (3)(株)鳥津発酵所, (4)駒沢女子大・健康栄養
3Ca7 10:30 食パンの Compression Force Value (CFV) 算出時の edge-effect の寄与
　岡山洋祐1, 田 泰真人1, 佐藤之紀1
　(1)北海大学
3Ca8 10:45 食パンの口どけ感評価方法について
　○井尻裕平1, 山田大樹1, 木下靖章1, 井上俊弥1, 丸橋典明1, 西津貴久2
　(1)食事製品(株), (2)岐阜大
3Ca9 11:00 SPring-8 のマイクロ X 線 CT による、油漬けパン粉の微細構造観察
　○合谷祥一1, 鈴木勝明1, 小谷 久1
　(1)香川大学, (2)(株)サヌキフーズ
3Ca10 11:15 アマランス粉パンの調製及び保存性に及ぼす大豆粉添加の影響
　○辻美智子1, 田口璃緒1, 藤井恵子2
　(1)(株)名古屋女子大, (2)(株)日本女子大
3Ca11 11:30 固体 NMR を用いた混合多糖ゲルの網状構造に関する研究
　○松本真吾, HU Bingjie
　(海洋大学・応用生命科学)
<table>
<thead>
<tr>
<th>講演番号</th>
<th>開始時刻</th>
<th>項目</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3Da1</td>
<td>9:00</td>
<td>GABA米発酵過程における酵母の異化抑制に関する研究</td>
</tr>
<tr>
<td>○吉岡 優^1, 勝野那嘉子^2, 中川貴行^3, 西津貴久^4</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(岐阜大学)</td>
<td>(岐阜大)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3Da2</td>
<td>9:15</td>
<td>二軸押出機による混練が米粉生地の物性に与える影響</td>
</tr>
<tr>
<td>○遠藤元太^1, 西尾太一^2, 宮田 剛^1, 香田智則^2, 西岡昭博^3</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(山形大学・有機)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3Da3</td>
<td>9:30</td>
<td>デンプンの流動層造粒における高電場の利用</td>
</tr>
<tr>
<td>○月五女希, 津田升子, 岡留博司, 奥西智哉, 安藤泰雅</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(農研機構・食品部門)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3Da4</td>
<td>9:45</td>
<td>低温スチーム加熱が野菜中のアスコルビン酸含量に及ぼす影響</td>
</tr>
<tr>
<td>○豊泉友季, 神谷経明</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(静岡農林技研)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3Da5</td>
<td>10:00</td>
<td>湿式微粒化装置を用いたカルシウム含有ジェランガムのゲル化</td>
</tr>
<tr>
<td>○藤 孝雄^1, 木下洋輔^2, 野口裕介^2, 岸部義弘^3, 南部優子^4, 松村康生^4</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(株)永和製菓(株), (京大院・農)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3Da6</td>
<td>10:15</td>
<td>中高圧処理によるウメ加工果実中の成分変化</td>
</tr>
<tr>
<td>○藤田なるみ^1, 吉田篠種^2, 藤田智之^3</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(信州大学・総合理工, 信州大学・農)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3Da7</td>
<td>10:30</td>
<td>冷凍温度の向上による野菜の品質劣化の抑制検討</td>
</tr>
<tr>
<td>○上野洋平^1, 入江譲太郎^2, 澤田小百合^3, 福田 潔^4</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(株)日清製粉グループ本社, (株)武庫川女子短期大学, 食生活, (株)武庫川女子大学・栄養科学研</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3Da8</td>
<td>10:45</td>
<td>凍結条件の違いがアスパラガス組織内生じる氷結晶の形態に及ぼす影響</td>
</tr>
<tr>
<td>○安藤泰雅, 萩原昌司, 鍋谷浩志, 月五女希, 奥西智哉, 岡留博司</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(農研機構・食品部門)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3Da9</td>
<td>11:00</td>
<td>低温に保持した植物油の体积および透過光強度の変化</td>
</tr>
<tr>
<td>○吉田栄央, 宮川弥生, 中川兜也, 安達修二</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(京都大)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3Da10</td>
<td>11:15</td>
<td>サツマイモの品質を保つ凍結法の検討</td>
</tr>
<tr>
<td>池村沙耶, ○石田信昭</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(石川県大)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3Da11</td>
<td>11:30</td>
<td>凍結乾燥における予備凍結の成分への影響について</td>
</tr>
<tr>
<td>○西村光平^1, 若山正隆^2, 曽我朋義^2, 富田 腹^3</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(慶應大・先端生命研, 慶應大・環境情報, 慶應大院・政策メディア)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>講演番号</td>
<td>開始時刻</td>
<td>題目</td>
</tr>
<tr>
<td>----------</td>
<td>----------</td>
<td>------</td>
</tr>
</tbody>
</table>
| 3EA1     | 9:00     | 肥満および巨大胚芽米の影響 | 吉田由美子、榊原安子、和田英平、田中拓也、福井里奈、Rosas Perez、Aratza Mireya (石川県)
| 3EA2     | 9:15     | リグニンスルホン酸の脂肪前駆細胞（3T3-L1）に対する分化促進作用と2-デオキシグルコースの取り込み促進作用 | 中川絵利奈、門田有輝、川南 諭、長谷川智 (室蘭工業大学) |
| 3EA3     | 9:30     | 寄生副産物：P-テストテストのアディポネクチン発現増強効果 | 門間信史、佐藤三佳子 (日本ハム(株)中央研究所) |
| 3EA4     | 9:45     | 脂肪細胞分化に対するプロポリス由来化合物の作用 | 出口有佑、渡辺雅夫、Jairo Kenupp Bastos、車 祐光、米澤貴之、野 清泰 (中部大、サンパウロ大) |
| 3EA5     | 10:00    | 高分子プロシアニジオン摂取が食事誘発性肥満マウスの脂肪蓄積に及ぼす影響 | 升本要枝子、青木詩織、山口晃平、斎藤彰人、小田貴之、東 善行、向井孝夫、庄司俊彦 (農研機構、北里大・獣医) |
| 3EA6     | 10:15    | 小麦全粒粉の長期摂取がメタボリックシンドローム指標に及ぼす影響：プラセボ対照二重盲検比較 | 萩池洋介、野崎聡美、牧田美希、横塚裕浩、福留真一、青江誠一郎 (日清製粉グループ本社、大妻女子大) |
| 3EA7     | 10:30    | ビペリンによる血糖調節作用の機構解明 | 前田歩海、吉岡泰洋、山下陽子、赤川 資、芦田 均 (神戸大、大阪府立大) |
| 3EA8     | 10:45    | 筋肉細胞における GLUT4 の細胞膜移行を促進させる EGCg の標的分子探索について | 池田真規、上田 学、長野智哉、芦田 均 (神戸大) |
| 3EA9     | 11:00    | 血清コレステロールに対するプロポニドの複合摂取効果の検討 | 八巻幸二、高橋陽子 (農研機構・食品部門) |
| 3EA10    | 11:15    | 高ビタミンK/EGCg 茶（抗コモコ緑茶）の骨粗鬆症モデルマウスに対する影響 | 正木 輝、小中悠里、松田智子、原 佐之、西尾昌洋、梅川逸人 (三重大学・生物資源、三重県農業研究所) |
| 3EA11    | 11:30    | みりん飴摂取が腸内細菌叢および食後血糖値に及ぼす影響 | 門東榮奈、小塚 諭 (至学館大学) |

(24)
<table>
<thead>
<tr>
<th>講演番号</th>
<th>開始時刻</th>
<th>演題</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3Fa1</td>
<td>9:00</td>
<td>イチゴ栽培における昼間補光による果実の抗酸化能の変化</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fa2</td>
<td>9:15</td>
<td>山形県産梅のラジカル消去活性とメタボローム解析</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fa3</td>
<td>9:30</td>
<td>土耕栽培と養液栽培によるトマトのラジカル捕獲能の比較</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fa4</td>
<td>9:45</td>
<td>仙台市産エダマメの栄養成分・食味要因の品種・産地間差異</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fa5</td>
<td>10:00</td>
<td>ネギ葉身部乾浸液に含まれる生理活性タンパク質の生化学的性状</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fa6</td>
<td>10:15</td>
<td>リーフレクス栽培段階におけるリスタリアの損傷菌化と可食部汚染菌の解析</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fa7</td>
<td>10:30</td>
<td>サイコの煮物の調味過程のシミュレーション</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fa8</td>
<td>10:45</td>
<td>農産物の生産性改良と品種・産地の特徴付けのための統合診断技術の開発</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fa9</td>
<td>11:00</td>
<td>タマネギ新品種「ゆめせんか」の品質特性に関する研究</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fa10</td>
<td>11:15</td>
<td>良食味ホウレン草に関する成分研究 (その1)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fa11</td>
<td>11:30</td>
<td>真空貯蔵の処理条件が果実のテクスチャおよび果肉組織に与える影響</td>
</tr>
</tbody>
</table>

[一般講演]
<table>
<thead>
<tr>
<th>講演番号</th>
<th>開始時刻</th>
<th>内容</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3Ga1</td>
<td>9:00</td>
<td>殺菌温度の異なるヨーグルトの食感の見える化～破壊過程に着目した官能評価と物性・構造の関連～&lt;br&gt;○寺下巌, 市村武文, 風間紫穂, 中村卓&lt;sup&gt;1&lt;/sup&gt;（明治大学・農・農化, 2明治大・農・農化, 3(株)明治）</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ga2</td>
<td>9:15</td>
<td>時間軸を取り入れた官能評価による市販ヨーグルトの「クリーミー」食感の見える化&lt;br&gt;○風間紫穂, 壇下巌, 高井邁光, 市村武文, 中村卓&lt;sup&gt;1&lt;/sup&gt;（明治大・農・農化, 2明治大院・農・農化, 3(株)明治）</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ga3</td>
<td>9:30</td>
<td>チーズカートの形成不良に関するκ-カゼイン脱離の影響&lt;br&gt;○渡川晴久, 関大貴, 野口哲弘, 高野克己&lt;sup&gt;1&lt;/sup&gt;（東京農大院・農・農化, 2東京農大・応生・食加技, 3東京農大・応生・化学）</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ga4</td>
<td>9:45</td>
<td>ホイップ中の連続硬さ測定によるホイップドクリームの品質管理ならびに硬さ発現因子の解明&lt;br&gt;○西村康宏, 井原啓一, 羽原一宏, 宮本哲夫, 阿部文明&lt;sup&gt;1&lt;/sup&gt;（森永乳業(株)・素材研, 2森永乳業(株)・装置研）</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ga5</td>
<td>10:00</td>
<td>コーヒー用ミルクの開発−ミルク組成と製造条件が泡沫特性に及ぼす影響&lt;br&gt;○中山慎一郎, 秋山正行, 溝田泰達, 池田三知男（森永乳業(株)・食総研）</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ga6</td>
<td>10:15</td>
<td>モンゴル産発酵乳中の乳酸菌同定及び抗菌性ペプチド&lt;br&gt;○Ganzorig Oyunelger, Batdorj Batjargal, 吉田 孝&lt;sup&gt;1&lt;/sup&gt;（北見工業大, 2モンゴル国立大）</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ga7</td>
<td>10:30</td>
<td>各種家禽卵卵白の消化性に及ぼす加熱処理の影響&lt;br&gt;○槇野涼子&lt;sup&gt;1&lt;/sup&gt;, 三浦隆代, 栗崎純一&lt;sup&gt;1&lt;/sup&gt;（1十文字学園女大, 2女子栄養大, 3十文字学園女大院）</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ga8</td>
<td>10:45</td>
<td>要素完熟時におけるタンパク質の挙動と相互作用の解析&lt;br&gt;○矢田和広, 増田勇人, 半田明弘, 下山田 真&lt;sup&gt;1&lt;/sup&gt;（静岡県大・食栄, 2キユーピー(株)）</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ga9</td>
<td>11:00</td>
<td>乾燥卵白を室温で処理した際のタンパク質の挙動&lt;br&gt;○下山田 真&lt;sup&gt;1&lt;/sup&gt;, 米田和広, 増田勇人, 半田明弘&lt;sup&gt;2&lt;/sup&gt;（静岡県大・食栄, 2キユーピー(株)）</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ga10</td>
<td>11:15</td>
<td>鹿肉の嗜好特性−若齢鹿と壮齢鹿の比較−&lt;br&gt;○小木曾加奈&lt;sup&gt;1&lt;/sup&gt;, 山崎慎也&lt;sup&gt;2&lt;/sup&gt;（1長野県短大, 2長野県工技）</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ga11</td>
<td>11:30</td>
<td>鹿肉の調理加工において加熱条件が食感に及ぼす影響&lt;br&gt;○山崎慎也, 小木曾加奈&lt;sup&gt;2&lt;/sup&gt;（1長野県工技, 2長野県短大）</td>
</tr>
</tbody>
</table>

（26）
<table>
<thead>
<tr>
<th>講演番号</th>
<th>開始時刻</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3Ha1</td>
<td>9:00</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ha2</td>
<td>9:15</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ha3</td>
<td>9:30</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ha4</td>
<td>9:45</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ha5</td>
<td>10:00</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ha6</td>
<td>10:15</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ha7</td>
<td>10:30</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ha8</td>
<td>10:45</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ha9</td>
<td>11:00</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ha10</td>
<td>11:15</td>
</tr>
<tr>
<td>3Ha11</td>
<td>11:30</td>
</tr>
</tbody>
</table>

食品分析

8月27日（土）午前

II会場 N303

講演番号 開始時刻
3Ha1 9:00 加熱昇温デバイスを用いた黒胡椒代謝産物のDART-MSプロファイリング分析法の検討
   ○佐川岳人, 竹井千香子, 仙波俊之, 坂倉幹始, 塩田晃久, 松本忠子, 渡辺 淳
   (1S & B 食品(株), 2(株)バイオクロマト, 3エーユー製品(株), 4(株)島津製作所)
3Ha2 9:15 加熱昇温デバイス付きDART-MSによる簡易・迅速な黒胡椒の代謝産物特性把握
   ○蔵 琥樹, 相山怜子, 塩田晃久, 竹井千香子, 仙波俊之, 金澤光洋, 佐川岳人
   (1農研機構・食品部門, 2エーユー製品(株), 3(株)バイオクロマト, 4ライフクス(株), 5エスビジョ食品(株))
3Ha3 9:30 食感を特徴とする粒状食品の客観的な硬さの評価方法
   ○戸石千広, 田田公一, 上野友哉, 松田秀喜
   (徳津水産化学工業(株))
3Ha4 9:45 ビール中の代謝物および香気成分の網羅的分析
   ○関口 桂, 杉立久仁代, 中村貞夫, 佐川茂樹
   (アジェント・テクノロジー(株))
3Ha5 10:00 新規MALDI-MSマトリックスNifedipineを用いた難イオン性ポリフェノール類の高感度検出
   ○駒林玄, Huu-Nghi Nguyen, 田中 充, 松井利郎
   (九大院・農)
3Ha6 10:15 食品成分間のシナジー効果を予測するソフトウェアの開発
   ○萬年一斗, 中島大輔, 尾形善之, 鈴木秀幸
   (1(公財)かずさDNA研究所, 2大阪府大)
3Ha7 10:30 プロシサニシ ENG化合物の体内動態
   ○田中浩樹, 林 洪太, 河合啓紀, 長田豊一
   (明治大学・農)
3Ha8 10:45 食品メタボロミクスにおける難水性成分の抽出方法による特徴と評価
   ○若山正隆, 太田智弥, 小林 翔, 沢井裕之, 冨田 勝
   (1 慶應大・先端生命研, 2(公財)住内産業振興)...
3Ha9 11:00 官能評価とメタボローム解析による棒茶(釜ほうじ茶)の香味解明
   ○篠木哲也, 田中直政, 松澤俊彦, 椎木俊夫, 小西康子
   (1石川工試, 2石川県大)
3Ha10 11:15 イカの鮮度の違いによるメタボローム解析
   ○太田智弥, 齋藤真美, 佐藤真美, 芦野佑美, 阪村里恵, 若山正隆
   (1 慶應大・先端生命研, 2(公財)住内産業振興)
3Ha11 11:30 Electrochemical impedance spectroscopic study of adulterated longan honey
   ○黃 大植, 謝 恵全
   (台湾大・農)
（一般講演）

Ⅰ会場 N302

8月27日（土）午前

一抗酸化一

講演番号 開始時刻

3La1  9:00  調理条件下でのキノコ抽出液のラジカル捕捉活性評価
  ○菅野充実1, 山本久美子1, 長田鋭利2, 谷本要太郎2, 原田準津子3, 亀谷宏美1, 藤倉光子1,2, 大澤俊彦2
  (1 北海道教育大, (株)岩出南学研究所, 2農研機構・食品部門, 3愛知学院大)

3La2  9:15  HPLC-ESR 法による米酢および紅芋酢に含まれるO2−消去活性物質の評価
  ○山口哲子1, 村川雅樹1, 三宅裕穂1, 金崎賢二1, 飯尾 慎1, 田嶋邦彦2
  (1 京工繊大, (株)飯尾醸造)

3La3  9:30  HPLC-ESR 法によるトマトに含まれる水溶性成分のO2−消去活性性評価
  ○猿井康博1, 山口哲子1, 村部 玄1, 有井雅幸3, 三宅裕穂1, 金崎賢二1, 田嶋邦彦2
  (1 デザイナーズ(株), 2 京工繊大)

3La4  9:45  Antioxidant unit and β-cryptoxanthin contents of 8 edible flowers
  ○ Sasicha Chensom, Takashi Mishima
  (RIS, Mie Univ.)

3La5  10:00  リボソームを用いた抗酸化反応系におけるα-トコフェロールと各種抗酸化物の相乗効果
  ○山内良子, 古川裕美子, 戸塚直子, 小林弘司, 石川洋哉
  (福岡女子大)

3La6  10:15  ココナッツ粉由来βL,4-マンノピオースの抗酸化特性
  大塚結香1, 下岡千尋1, 西東恵梨1, 小川智久1, ○村本光2, 福井健介2, 数村公子3
  (1 東北薬大・生命科学, 2 不二製油, 3 浜松ホトニクス)

3La7  10:30  グリコーデンの大腸炎予防効果
  ○吉岡豪1, 三谷望1, 古屋敬隆1, 岩田 均2
  (1 神戸薬大・食品工学, 2 神戸薬大・農, 3 浜松ホトニクス)

3La8  10:45  ゴボウスブラウトのポリフェノール成分とその機能
  ○高橋健祐1, 原 崇1, 城 斗志夫2
  (1 新潟薬大・薬学, 2 新潟大・農)

3La9  11:00  放射線照射-ESR 法を用いたコーヒーのOH ラジカル消去能評価
  ○中川清子1, 関口正之1
  (1 地鉄)東京都市立産業技術研究セ)

3La10 11:15  光照射を用いたヒドロキシラジカル消去機能測定法の食品への適応
  ○阿部 準, 高橋有志, 小川佐束, 中里孝史, 五十嵐友二
  (1)日本食品分析セ)

3La11 11:30  光センシングによる簡便な体内抗酸化能評価システムの開発
  ○数村公子3, 原 顕子1, 竹内 茂1, 西川浩2, 土屋光司2, 美和登志彦2, 服部哲貴2, 森下直計1, 大澤俊彦2
  (1 浜松ホトニクス(株), (株)ヘルスケアシステムズ, 3 愛知学院大)
A会場  N321

8月27日（土）午後

一般講演

講演番号 開始時刻
3Ap1  13:30 焼成塩の微量成分及び呈味差異の解析
  ○半谷 朗
  （あいち産科技せ）
3Ap2  13:45 食品分野の専門家にとっての味のカテゴリー ～統合味の提案～
  ○柳本正勝
  （元（独）食品総合研究所）
3Ap3  14:00 ビールテスト飲料の官能特性プロファイルとその比較
  ○森田香緒、相島瑠夏
  （（株）化学感覚計量学研究所）
3Ap4  14:15 連続希釈官能評価（SDSA）法による市販紅茶飲料の分析
  ○相島瑠夏、森田香緒
  （（株）化学感覚計量学研究所）
3Ap5  14:30 緑茶キャラクターホイールの開発
  ○大野敦子、南条文雄
  （（株）三井農林）
3Ap6  14:45 白ワインの場合における有機酸の影響
  ○下村豪志、齊藤史恵、久本雅嗣、奥田 徹
  （山梨大）
3Ap7  15:00 市販「柿の種」における食感の差を構造と物性の違いから見える化する
  ○小川佳裕1, 川下 舞1, 中村 卓1, 松尾卓摩1
  （1 明治大農・農化, 2 明治大院・農, 3 明治大・工事・工技）
3Ap8  15:15 基本食感3要素と原材料風味の時系列官能評価によるアイスクリームの口どけ食感と濃厚風味の解析
  ○林 佳緒1, 川下 舞1, 中村 卓1
  （1 明治大・農・農化, 2 明治大院・農, 3 明治大・工事・工技）
3Ap9  15:30 フロロタンニンの脱酸素抑制機構に関する研究
  ○杉浦義正1, 島居貴佳1, 田中温子1, 古家圭祐1, 眞井将勝1, 宮田昭明1
  （1 水産大学校・食品科学, 2 あいち産科技せ）
3Ap10 15:45 イチジク茶抗アレルギー作用を増強する食品成分の探索
  ○西村耕作、阿部進也
  （（公財）東洋食品研究所）
3Ap11 16:00 細換えヒトβ-グラカン受容体の機能解析
  ○安藤 郷, 由良裕城, 大藤 優, 武藤愛理1, 奥村裕紀1, 水田 稔1
  （1 名城大院・農, 2 名城大 athletic）
3Ap12 16:15 レンチナムによって誘導される TNFRI 発現変化の可視化による炎症抑制機構の解明
  ○坂口香奈1, 橋本里美1, 伊藤佳代1, 白井康仁1, 水野雅史1
  （1 神戸大院・農, 2 神戸大・バイオシグナル）
3Ap13 16:30 大豆イソフラボンの接触過敏症抑制効果と腸内細菌叢に及ぼす影響
  ○長野隆男1, 片瀬 濃1, 津村和伸1
  （1 川崎医療福祉大, 2 不二製油（株））
3Ap14 16:45 シトラスペクチンによる炎症制御機構の解析
  ○石井慧大1, 北口公一1, 矢部貴雄1
  （1 岐阜大院・農・食品生産, 2 岐阜大・応用生物・応用生命）
講演番号 開始時刻

3Bp1 13:30 モノグルリセリンカプリン酸エステルとカーポネーションの併用処理による Bacillus subtilis 胞子の殺菌機関に関する研究
○角川里奈, 谷三郎, 野間誠司, 井倉則之, 下田満哉, 林信行
(佐賀大院・農, 九大院・生資環, 佐賀大・農, 九大院・農)

3Bp2 13:45 カーポネーションとモノグリセリンカプリン酸エステルの併用処理による Bacillus subtilis 胞子の制御
○冨永雄紀, 朱秋月, 野間誠司, 井倉則之, 下田満哉, 林信行
(佐賀大院・農, 九大院・生資環, 佐賀大・農, 九大院・農)

3Bp3 14:00 バイオフィルム形成阻止活性スクリーニング法の開発
○福島信之, 川口友彰, 末永 光
(福岡県工技せ・生食研)

3Bp4 14:15 米飯へのグリシン添加が黄色芽孢球菌毒素産生と色及び臭いに与える影響
○筒井さとみ, 村田拓郎
(お茶大・基幹研究院)

3Bp5 14:30 生物より分離した腸管出血性大腸菌特異的溶菌パクテリオファージの性状
○宮本敏久, ホン・ミン・ソン, ホン・ミン・ドク, 益田時光, 本城賢一
(九大院・農, 九大院・生資環)

3Bp6 14:45 スパイス類のコナヒョウヒダニに対する増殖抑制と忌避効果
○尾崎博步, 森田 洋
(北九州市立大)

3Bp7 15:00 異物除去性能の向上を目的としたカット野菜製造ブロスへの界面活性剤の応用
○渡部優一, 西村貴子, 尾杉孝夫, 福田 優, 久保田隆世, 佐藤昌裕, 末間智成
(ライオンハイジーン(株), ライオン(株))

3Bp8 15:15 ハチミツが乳酸菌の生育に及ぼす影響について
○弓原多代
(熊本高専)

3Bp9 15:30 低水分活性条件でのサルモネラの加熱損傷および回復機構の解明
○益田時光, 御神子, 磯野信介, 本城賢一, 宮本敏久
(九大院・農, 九大院・生資環)

3Bp10 15:45 Photobacterium damselae subsp. damselae 活菌パクテリオファージ Phda10 株の感染特性を利用したヒスタミン生成抑制
○山本将悟, 田中拓史, 岩崎浩司
(九大院・水産)

3Bp11 16:00 炭素安定同位体比の測定を用いた精米の超臨界水酸化処理
○松本祐太, 林瀬美子, 戸田秀賢一
(東京大院, 名大)

3Bp12 16:15 水素ラジカルと酸化窒素ラジカル照射による乳肉の色調変化
○北田整一, 林 利哉, 伊藤昌文, 石川兼治
(名城大, 名大)

3Bp13 16:30 X線 CT を用いた冷凍バスタの中氷結晶の形状解析
○平内 博, 菓原俊夫, 上野洋平, 入江謙太郎, 佐藤健一, 佐野則道
(松本恒太郎, 佐藤義司, 村野明郎)
(株)日清製粉グループ本社, (公財) 高崎光学科学研究所, 東京電気大学)
C会場 N323
一食品物性/食品廃棄物/リサイクル—

講演番号 開始時刻  演題
3Cp1  13:30  乳カルゼイ添加による混合タンパク質フィルムの調製とその特性
○太田尚子、鈴木麻友、高橋美帆、加藤つばさ
(日大・短大・食物栄養)
3Cp2  13:45  粉末状大豆たん白質高配合流動食の製造適性に関する検討
○村松 卓、鷹田美子、大坪和光
(株)明治
3Cp3  14:00  連続相構造の異なるゼラチン・寒天共存ゲルにおける構造・物性・アロマリリースの解析
○鈴木真人、鈴木 達、中村 卓
(明治大・農・農化)
3Cp4  14:15  高アミロース未乳化ゲル添加によるスクロサラズリ土加熱ゲルの物性への影響
○北條健一1,2, 杉山純一1,2, 藤川未路2, 藤田かおり1, 弓削 沙1, 野崎理悦1, 伊藤寿美1
(1(株)紀文食品, 2農研機構, 3筑波大, 4国)国際農研)
3Cp5  14:30  豆乳のオイルポディ様粒子におけるオレオシンの存在状態とそのコロイド安定性への影響
○井戸川詩織1, 阿部直樹1, 阿部敬悦1, 藤井哲幸1
(1(株)紀文食品, 2農研機構, 3農研機構・食品部門)
3Cp6  14:45  凍結浸没技術を応用した大型乾燥素材の開発
○渡邊弘生, 中津沙弥香
(広島総研・食品工技)
3Cp7  15:00  凍結浸没法で作製した軟化肉素材の食べやすさ評価
○柴田賢哉1, 中津沙弥香1, 渡邊弘生1, 神山かおる2
(1(株)紀文食品, 2農研機構・食品工技, 3農研機構・食品部門)
3Cp8  15:15  応答曲面法を利用した牛肉の加熱調理における最適加熱条件の予測
○齋藤茉莉子, 香西みどり
(お茶の水女子大学)
3Cp9  15:30  プロテイングルタミナーゼによる脱アミド化処理が乳タンパク質に及ぼす影響
○三輪秀子, 岡本 武
(味の素(株))
3Cp10 15:45  プロテイングルタミナーゼ及びトリプシングルタミナーゼの両用によるスタードヨーグルトの高品質化
○赤本和人, 佐藤弘明, 三輪秀子, 岡本 武
(味の素(株))
3Cp11 16:00  ラマン分光法による脂肪酸の定量分析法の開発
○小林和義1, 沼田 純2, 田中純之2
(1(株)大院・工, 2日大・工)
3Cp12 16:15  未利用たんぱく質の有機蛍光物質への簡易化学変換に関する研究
○廣川信一1, 大槻 崇1, 平野 誠1, 坂野優希1, 岩渕範之1, 松藤 寛1
(1日大・生, 2日大・生, 3日大・生, 4日大・生, 5日大)
3Cp13 16:30  ソバ殻に含まれるポリフェノールとACE阻害活性の品種間差及び栽培条件による影響
○杉本雅俊1, 高橋正樹1, 山本誠一1, 高橋正和1
(1(株)福井食加研, 2福井県農, 3カワイマテリアル(株), 4福井県大)
3Cp14 16:45  食品加工利用を視点とした大豆ホエー内在酵素の活性評価
○前見真知子, 野口治子, 高野秀己
(東京農大・応生・化学)
D会場  N324

一般講演

8月27日（土）午後

講演番号 開始時刻
3Dp1  13:30  揚げ玉の形状を指標とした天ぷらの食感評価手法の開発
          ○伊東貴史, 小鳥和子, 入江謙太朗
          (株)日清製粉グループ本社
3Dp2  13:45  Formulation and characterization of O/W emulsions stabilized by gelatinized kudzu starch solution
          ○Zhao Yiguai, Nauman Khalid, Marcos A. Neves, Mitsutoshi Nakajima
          (Faculty of Life and Environmental Sciences, University of Tsukuba)
3Dp3  14:00  O/W エマジョンの油滴径分布が脂質の酸化に及ぼす影響
          宮川弘生, 菅苗耕平, 四日洋和
          (京都大, 熊本高専, 京都学園大)
3Dp4  14:15  質量分析を用いた食用油脂酸化の新規評価法の構築
          ○加藤俊治, 伊藤隼哉, 丹野玲菜, 宮澤陽夫, 仲川海隆
          (東北大, 農・機能分子解析学, 東北大, 農・食の健康科学ユニット)
3Dp5  14:30  溶け易い粉末スープや粉末食品の新製造方法
          ○古川和邦, 三好啓之
          (大川化工機(株))
3Dp6  14:45  カステラ焼成時における熱的挙動に関する研究
          ○山田成一, 鈴木 憲, 室間 竜
          (サンタベーキングラボ, 杉パスタ)
3Dp7  15:00  素糖脂肪酸エステル添加による乾熱処理米粉の製パン性改良効果について
          田原 彩, 中川真理子, 牛島雄毅, 松永幸太郎, 濱口正晴
          (大阪城短期大, 神戸女子大, 麦本製粉(株))
3Dp8  15:15  脂肪酸塩の添加による米粉パンの生地膨張力と比容積変化
          ○濱石貴士, 森永賢亮, 森田 洋
          (北九州大, 国際環境工, 北九州大, 国際環境工)
3Dp9  15:30  北海道産小麦ゆめちからの中性把握からの加工品開発の検討（第1報）
          ○古村直也, 吉田泰之, 江波戸一, 柴田和希, 石井貴文, 袋川あずさ
          (北海道ハイテクノロジー専門学校・バイオテクノロジー)
3Dp10 15:45  被合葉子におけるピスケットの構造が脂質移行に与える影響
         田原 里央, 青崎 聖, 山田香織, 西村公雄, 松村康生
         (京都大・農, 同志社女子大・生活科学)
3Dp11 16:00  “炊き製パン法”の製パン性評価
         ○寺山裕花, 川上秋桜, 小嶋 浩, 小田有二, 山内宏昭
         (帝塚山製パン・食品科学)
3Dp12 16:15  通電湯種製パン法の製パン特性解析
         ○加藤慶介, 大塚 大, 川上秋桜, 小嶋 浩, 小田有二, 山内宏昭
         (帝塚山製パン・食品科学, 江戸川製パン(株))
3Dp13 16:30  食パン耳を添加したパン生地の酵素添加による製パン性改善
         ○五嶋大介, 岩田準基, 寺山裕花, 川上秋桜, 小嶋 浩, 小田有二, 山内宏昭
         (帝塚山製パン)
| 3Dp14  | 16:45 | 天然吸着剤によるコーヒーからのカフェイン除去技術の開発 |
|        |       | ○塩野貴史，山本研一朗，四元祐子 |
|        |       | （キリン（株）飲料技術研究所） |
| 3Dp15  | 17:00 | 天然吸着剤の改質処理による高品質な低カフェインコーヒーの開発 |
|        |       | ○山本研一朗，四元祐子，塩野貴史 |
|        |       | （キリン（株）飲料技術研究所） |
E会場 N307

一穀物一

講演番号 開始時刻
3Ep1 13:30 愛知県産新規酒造好適米「夢吟香」の米粒によるデンプン構造解析
　　○伊藤彰敬1, 加藤一徳1, 杉本多起哉2, 山本晃司1, 三井 俊1
　　(1愛知県産業技術センター, 2あいちシンドローアップ策, 3神栄酒造(株))
3Ep2 13:45 炊飯米を利用したゲルの破壊・圧縮特性に及ぼす調製条件の影響
　　○佐々木晴子1, 松本順子1, 館見宏一1, 杉山純1, 前田英郎1, 重宗明子1, 安東裕男1, 健美2
　　(1農研機構)
3Ep3 14:00 稲作における堆肥の施肥が米の食味に及ぼす影響
　　○倉田幸治1, 佐藤 弥1, 山本 達1, 有村雅弘1, 早川 貴1, 近藤義彦2, 中村澄子2, 大坪健一3
　　(1キユーピー(株), 2名古屋大, 3新潟薬科大)
3Ep4 14:15 米の製粉性状及び低コスト粉粒技術について
　　○本間紀之1, 細野良太1, 高橋 誠1, 佐藤和人1, 吉井洋一1
　　(新潟県穂研・食研セ)
3Ep5 14:30 岩手県産低アミロース米の加工流通条件による米飯物性の変動解析
　　○関留博司1, 齋藤 毅1, 安江和幸1, 太田久枝1, 小関研究1, 五月女華1, 佐々木朋子1, 奥西哲哉1, 安藤泰雅1
　　(1農研機構・食品部門, 2(株)ナカショク, 3農研機構・東北農研, 4岩手農研)
3Ep6 14:45 玄米の発芽温度が構成成分に及ぼす影響
　　○松田光子1, 若山正隆1, 曽我朋義2,3, 坂井 賢1,2,3,4
　　(1慶應大・先端生命研, 2慶應大・環境情報, 3慶應大・院・政策メディア, 4神奈川大)
3Ep7 15:00 モチ蒸米の硬さとミチロ乳フェルラ酸エステラー量活性値との関係について
　　○守屋実奈1, 辻井良政1, 高野克己1
　　(1東京農大院・農・農化, 2東京農大・応生・化学)
3Ep8 15:15 米飯の低分子量化合物の網羅的解析による日本で育種されてきた米の品種フローバイリング
　　○辻井良政1, 岩本大喜1, 飯島 雄1, 梶 望1, 清純1, 高野克己1
　　(1東京農大・応生・化学, 2農研機構・作物開発セ)
3Ep9 15:30 米飯の低分子量化合物の網羅的解析による熟成温度が異なる米のプロファイリング
　　○木村圭一1, 辻井良政1, 浅野光之1, 後藤 元1, 高野克己1
　　(1東京農大院・農・農化, 2東京農大・応生・化学, 3山形農研セ)
3Ep10 15:45 新潟県の水稲発酵新穂品種「新之助」の食味特性
　　○大坪健一1, 中村澄子1, 今川ひろ1, 宍戸和彦1, 石崎和彦1, 阿部隆一1, 松井光一1
　　(1新潟薬科大, 2新潟県農林水産部, 3新潟県農研す)
3Ep11 16:00 高アミロース玄米への湿熱処理の及ぼす生育度数、難消化性ランプン、吸水性への影響
　　○横上真鈴1, 細野陽子1, 楫 佳明1, 奥村利子1, 菅田正義1
　　(1長岡高専, 2(株)ブルポン)
3Ep12 16:15 冷蔵保存における炊飯米の光沢と表面微細構造の関係
　　○勝野邦嘉子1, 小松浩也1, 西津貴久1
　　(岐阜大)
3Ep13 16:30 「低温製法」が及ぼすコメ食味への影響
　　○藤村 洋1, 鈴木真由美1
　　(1舞台アグリイノベーション(株), 2アイリスオーヤマ(株))

(34)
<table>
<thead>
<tr>
<th>時刻</th>
<th>内容</th>
</tr>
</thead>
</table>
| 16:45 | 高β-グルカン大麦品種「ピューファイバー」の搗精粉及び超高β-グルカン大麦粉の加工特性について  
○神山紀子1, 土屋紀之2, 一ノ瀬靖則1, 金子成延1  
(1農研機構・作物開発セ, 2みたけ食品工業(株)) |
| 17:00 | 近赤外分光法による大麦β-グルカン含量の測定方法  
○松岡翼1, 三尾建斗1, 前島秀和1, 桂順一1, 丸山恭弘1, 小林敏樹1  
(1(株)はくばく開発部, 2長野県農業試験場, 3(株)ヌエスピード) |
<table>
<thead>
<tr>
<th>演講番号</th>
<th>開始時刻</th>
<th>題目</th>
<th>講演者</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3Fp1</td>
<td>13:30</td>
<td>あゆなれずしの遊離アミノ酸および乳酸生成量に及ぼす熟成温度の影響</td>
<td>野村嘉司, 田子泰彦(富山食研, 富山水研)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp2</td>
<td>13:45</td>
<td>冷凍マグロ魚肉の解凍・再凍結貯蔵に伴う品質変化</td>
<td>大泉 徹, 山田昇平(福井県大, 海洋生産)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp3</td>
<td>14:00</td>
<td>ヨシキリサメのアルカリ薬剤による調理の品質改善効果の検証</td>
<td>和田良二, 池内久雄(水産大学校, 協同水産(株))</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp4</td>
<td>14:15</td>
<td>萤光指紋と多変量解析による魚肉の非破壊品質予測</td>
<td>柴田真理朗, 久保田観, 萩原知明(海洋大)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp5</td>
<td>14:30</td>
<td>三陸沿岸産褐藻アカモクから調製したフタコキサンチン素材の理化学的特性</td>
<td>管尾和一, 高橋明子, 松村健太郎, 松村康生, 香西みどり, 甲子園大, お茶の水女子大, 京都大</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp6</td>
<td>14:45</td>
<td>魚類発酵の最適化条件の検討</td>
<td>渡邊真衣, 成澤直規, 島村治, 竹永章生(日大院, 生物資源・食品生命)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp7</td>
<td>15:00</td>
<td>Immunoregulatory effects of aqueous extracts from white bamboo on RAW264 macrophages</td>
<td>Tu Zhihao, Sayumi Yamada, Yoshihata Ito, Akikiyo Yamaguchi, Rakuno Gakuen University, Ito Noen</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp8</td>
<td>15:15</td>
<td>微細化農産食品の調理加工特性</td>
<td>谷澤経子, 矢吹美奈子, 松村健太郎, 松村康生, 香西みどり, 甲子園大, お茶の水女子大, 京都大</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp9</td>
<td>15:30</td>
<td>培養細胞を用いたナノセルロースの障害性とアレルギー性の検討</td>
<td>高尾哲也, 小川美和, 中山栄子, 林 徳子, 下川知子, 島根賢吾, 池田 勝, 昭和女子大学, 生活機構, 森林総合研究所</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp10</td>
<td>15:45</td>
<td>被覆材にともなうチーズ成分の変化</td>
<td>岩江秀樹, 松永明子, 佐野智人, 佐尾義昭(農研機構, 果樹茶部門, 農研機構, 野菜花き部門)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp11</td>
<td>16:00</td>
<td>各種ブレッドフルーツ(Artocarpus altilis)果実粉末の小麦粉加工品への応用</td>
<td>野口智弘, 田島 人, 石田 裕, 豊原秀和, 岩本純明, 髙野克己, 杉原村夫, 野音川ら, 東京農大, 応生, 東京農大, 地環, 工学, 東京農大, 落下, 東京農大, 房総, 東京農大, 応生, 化学)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp12</td>
<td>16:15</td>
<td>ミキソラポによる米粉分類と製パン性予測</td>
<td>奥西智哉, 宮下香苗, Mathilde Berra, 塩 滉野, 塩内哲平, 櫻田博司, 五月女勲, 安藤泰雅(農研機構, 食品部門, ショパンテクノロジーズ社, 農研機構, 作物開発, (株)バーカコーポレーション)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Fp13</td>
<td>16:30</td>
<td>長野県長和町産の特産ダッタンそばの苦味低減要因について</td>
<td>小山朋大, 池井良秋, 内野昌孝, 髙野克己, 東京農大, 農, 化, 東京農大, 応生, 化学)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(36)
G 会場  N305

一般講演

8月27日（土）午後

講演番号 開始時刻
3Gp1 13:30 アズキフラボノイドによるパンクレアチン依存の飯換粉消化抑制
○廣田孝生、高橋有明夫（東京大）

3Gp2 13:45 大豆種子の加熱処理による種子中のタンパク質や脂肪の存在状態の変化
○水谷由記子、柴田雅之、山田紘之、南部優子、延岡元彦、松村康生
（京都大学・農）不二製油グループ本社（株）

3Gp3 14:00 筋内細胞の転取り込みを促進する緑豆タンパク質人工消化物由来ベブチドの単離と特定
○王 鑫、山下陽子、芦田 均（神戸大）

3Gp4 14:15 抗酸化性ルチサンの大豆2Sアルブミンからの生成機構の解明
○平垣一恵、坪野真由美、佐野まどか、佐藤瑞依、小川智久、村本光二
（東北大院・生命科）

3Gp5 14:30 豆類のフェノール性成分に着目した抗酸化活性の評価
○折田武雄、植越裕子、武曽 歩、山本久美、広瀬直人、佐庄俊彦、太田英明
（中村学園大）中村学園短期大、中村学園大、沖縄県農業研究センター
（農研機構・果樹茶部門）

3Gp6 14:45 品種別豆類の抗酸化活性の評価と加熱による検討
折田武雄、植越裕子、○高田優紀、武曽 歩、山本久美、太田英明
（中村学園大）中村学園短期大、中村学園大

3Gp7 15:00 大豆発酵食品中のオリゴ糖について（その2）——腸管膜モデルを用いたマンニノトリオースの研究
○石川秋雄、児玉しずき、森光康次郎
（お茶大院・ライフ）

3Gp8 15:15 品種の違いによるジャガイモのライフサイクルと干しのなめらかさとの関係性
○相羽孝史、戸塚哲子、柴田隆喜、三尋木健史、早川 貴
（キユーピー（株））

3Gp9 15:30 生育中のマ鈴薯におけるベクチン組成の変動
○村山大樹、坂下泰英、中田一恵、谷 昌幸、山内宏昭、小ренд 浩
（岩手達大、帯広畜産大）

3Gp10 15:45 ジャガイモの茎特有の凝粘特性的もたない未加工ジャガイモでん粉の理化学的性質
○西田 敦、白 堂、山口 哲、川上拓也、吉元 官、田崎英輔、鳥本光一
（ケンコーマヨネズ（株）、日本澱粉工業（株））

3Gp11 16:00 年代・性別によるサツマイモ嫌好性の差異
○宇田川紘夏、翠川美穂、永田忠博、片山健雄
（聖徳大、農研機構・作物開発セ）

3Gp12 16:15 大豆種類の添加がパンの物性および嗜好特性に及ぼす影響
○高橋真美、松本 孝
（昭和女子大、昭和女子大学）
<table>
<thead>
<tr>
<th>講演番号</th>
<th>開始時刻</th>
<th>内容</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3Hp1</td>
<td>13:30</td>
<td>日本食品標準成分表における魚類のヨウ素分析法</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○三宅大辅1, 坂本香代1, 徳田千晴1, 五十嵐友也2, 安井明美3 (1:公財)日本食品分析センター, 2:農研機構・食品部門)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp2</td>
<td>13:45</td>
<td>Application of a standard addition method for quantitative mass spectrometric assay of dipetides</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○Vu Thi Hanh, Yutaro Kobayashi, Mitsuru Tanaka, Toshio Matsui (Kyushu University)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp3</td>
<td>14:00</td>
<td>高分解能質量分析と親水性クロマトグラフィーによるジペプチドライブラリーの一斉分析</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○佐藤 大1, 倉林篤史1, 大日向耕作2, 鈴木秀幸1 (1:公財)かずさDNA研究所, 2:京大)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp4</td>
<td>14:15</td>
<td>フラボノイドを網羅的に検出すFlavonoidSearchシステムの開発</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○秋元奈弓, 柴田大輔, ○橋本 望 (1:公財)かずさDNA研究所</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp5</td>
<td>14:30</td>
<td>5種類のビール系飲料のLC/MSによる多成分解析</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○中西 豪1, 金澤光洋2, 行平大地3 (1:株)島津製作所, 2:株)ライフィクス)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp6</td>
<td>14:45</td>
<td>米デンプンの糊化特性に及ぼすデンプン粒層構成成分の影響について</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○塩野弘二1, 辻井良政1, 野口智弘1, 高野克己2 (1:東京農大・農・農化, 2:東京農大・応生・食品加技術)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp7</td>
<td>15:00</td>
<td>超高速GCとケメトリックス手法を利用した粉末ミルクの迅速な品質評価</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○池瀬清治, 矢島敏行, 吉田浩一 (アルファ・モス・ジャパン(株))</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp8</td>
<td>15:15</td>
<td>製糖時期と黒糖の品質変化に関する研究</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○原 博子1, 青山 泰1, 阿久澤さゆり3 (1:株)虎屋, 2:東京農大・健康)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp9</td>
<td>15:30</td>
<td>味覚センサーによる味の評価と成分分析の検討</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○浜崎裕也, 西川佳子, 中里孝史, 五十嵐友也 (1:公財)日本食品分析センター</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp10</td>
<td>15:45</td>
<td>水晶振動子を利用した小麦アレルゲンの迅速定量法の開発</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○迫田絃史1, 加藤重城1, 忍和歌子2 (1:株)白楽(株), 2 日本電波工業(株))</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp11</td>
<td>16:00</td>
<td>ラマン分光法を用いた乳糖構成糖の定量分析への応用</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○菅野洋希1, 沼田 靖1, 田中裕之2 (1:日大院・工, 2:日大・工)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp12</td>
<td>16:15</td>
<td>農産物中のオスモシン定量を目的としたELISAの開発</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○柏木丈史1, 島村智子1, 崩倉隆弘1, 莊野愛恵1, 吉川奈都1, 一法師克宏1, 山本 (前田) 万里1, 受田浩之1 (1: 高知大・農, 2:農研機構・食品部門)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Hp13</td>
<td>16:30</td>
<td>リアルタイム質量分析を利用したアクリアルアミドのリアルタイム生成確認</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>○坂倉幹始1, 塩田晃久1, 川向孝知1, 毛利 浩1, 関本啓子2, 高山光男1 (1: エーエムアール(株), 2:横浜市立大)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
3Hp14  16:45  DIP/IA-MS 法による食品中油脂成分の迅速定性・定量分析法
○三島有二1、津越敬寿2
(1(株)神戸工業試験場、2産総研)

3Hp15  17:00  パルス NMR を用いた米デンプンの糊化挙動の解析
○五十嵐昭1、石田一成2、高橋仁恵1、高橋進也2、松島弘平2
(1群馬産業技術センター、2群馬県共同精米(株))
8月27日（土）午後

I会場  N302

—フレーバー物質・色素—

講演番号 開始時刻
3Ip1  13:30 加熱調理モデルを想定したトマトジュースの香気組成変化
○岩崎由美1，小田切雄司1，小幡明雄1，飯島陽子1
（1神奈川工科大・応用バイオ・キッコーマン（株））

3Ip2  13:45 過熱蒸気炊飯米のにおい—その特徴と GC×GC-TOFMS を用いた網羅的解析—
○竹溝初穂2，尾子みどり1，佐古直弘1，喜多幸司1，山下怜子1，西村泰央1，北村進1，乾 博1
（1大府大，2（有）IPE，3エースシステム（株），4大阪府畜産研，5LECOジャパン合同会社）

3Ip3  14:00 山間地の茶の香り
○水上裕造
（農研機構・果樹茶部門）

3Ip4  14:15 乳製品による野菜のにおい抑制に関する研究 ②
○青木里紗，重村泰雄，佐藤吉朗
（東京家政大）

3Ip5  14:30 ナチュラルチーズの特徴香気成分の解明と乳系香料素材への応用
○戸田（平田）千秋，有本寛昭，児玉達哉，佐野恵右，高岡秀明
（曾田香料（株））

3Ip6  14:45 ポリエチレンバウチ抽出法による香気成分回収に関する条件の検討
○遠藤原香1，中村友美1，井倉則之1，下田満哉1
（1九大院・農，2九大院・生質環）

3Ip7  15:00 香気成分による香料物識別手法の構築に関する基礎的条件の検討
○松下孝也1，趙 晶品1，井倉則之1，下田満哉2
（1九大院・生質環，2九大院・農）

3Ip8  15:15 人工啓萌機の開発とグミのフレーバーリリースの評価への応用
○明賀博樹，大森雄一郎，小林恵美，前田知子，中村哲也，斎藤司
（長谷川香料（株））

3Ip9  15:30 O/W エマルジョンにおけるフレーバーリリースの解析
○田丸純次1，井倉則之1，下田満哉2
（1九大院・農，2九大院・農）

3Ip10 15:45 スニッフィング GC-MS システムを用いた日本酒の香気成分の二次元マッピング方法についての検討
○菅野洋一郎1，峰時俊貴1，坊垣隆之1，白田亜保1，寺嶋 博2
（1大関（株），2日本電子（株））

3Ip11 16:00 干し貝柱の香りに寄与する特徴香気成分の探索
○北村克樹，戸枝一喜，久保田けん久
（東京大農・生物産業・食香）

3Ip12 16:15 干ししいたけだけの香気寄与成分に関する研究
○高木昌志，畑内勝宏
（高田香料（株））

3Ip13 16:30 小麦全粒粉における国内産小麦の香気特性
○田中昭宏
（（株）日清製粉グループ本社）

3Ip14 16:45 加熱調理食品におけるレトロネーザルアロマのリアルタイム解析
○豊山 潮1，大塚絢之1，鳥原義臣1，Andrew J.Taylor2
（1（株）ニチレイ・食品安全センシング，2Flavometrix Limited）
<table>
<thead>
<tr>
<th>講演番号</th>
<th>開始時刻</th>
<th>開催場所</th>
<th>場所</th>
<th>講演者名</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>3Jp1</td>
<td>13:30</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>○馬東建, 若生 豊&lt;br&gt;(八戸工大院・機械・生物化学工学)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp2</td>
<td>13:45</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>○山下俊太郎¹, 佐藤三佳子¹, 長谷川隆昭¹, 片倉喜織¹, 松本貴之¹, 藤村達也¹&lt;br&gt;(¹日本ハム(株)中央研究所, ²九大院・農院)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp3</td>
<td>14:00</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>○高橋 徹¹, 沖浦 文¹&lt;br&gt;(¹(公財)東洋食品研究所)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp4</td>
<td>14:15</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>○北山朱美¹, 藤村 誠¹, 勝野郁喜子¹, 近藤温子¹, 鳥居貴貴¹&lt;br&gt;(¹(株)真誠, ²あいち産科技, ³岐阜大・応生)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp5</td>
<td>14:30</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>○大石祐一¹, 安田憲理¹, 川崎隆以¹, 山根拓実¹, 岩根 健¹, 大室崇嗣¹, 諸富勝成¹&lt;br&gt;(¹東京農大・応生, ²(株)ドクターチョイス, ³(株)MIMOS)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp6</td>
<td>14:45</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>○牧﨑祐子, 金田香織, 坂井緋子, 伊地知哲生&lt;br&gt;(コンピ(株))</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp7</td>
<td>15:00</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>柴田純子¹, 〇小名俊博¹³&lt;br&gt;(¹(株)小名細胞アッセイ技術研究所, ²九大院・農)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp8</td>
<td>15:15</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>○橋谷百慶¹, 三嶋 隆¹, 吉田 泉¹, 井出将博¹, 小泉泰子¹, 大石正俊¹, 西川慶祐¹, 森本善樹¹&lt;br&gt;(¹(一財)日本食品分析センター, ²大阪市大院・理)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp9</td>
<td>15:30</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>○大木淳子¹, 坂下陽彦¹, 山根拓実¹, 松本征仁¹, 大石祐一¹, 岩根 健¹&lt;br&gt;(¹東農大, ²埼玉医大)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp10</td>
<td>15:45</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>福井県産業ウマ果実の機能成分分析・NO 産生抑制作用解析ならびに試作加工検討&lt;br&gt;○高橋正和¹, 松原竜之典¹, 久保義人¹, 小林恭一¹, 村上 茂¹&lt;br&gt;(¹福井県大, ²福井県食品加工研)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp11</td>
<td>16:00</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>1-デオキシソノジマイシン(1DNJ)の大腸がん予防効果について&lt;br&gt;○篠 純¹, 木村俊之², 都築 純²&lt;br&gt;(¹東北大院・農, ²ジャパンローゼリー(株), ³農研機構)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp12</td>
<td>16:15</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>16:15 16:30 すた含まれ16:30 すた含まれ&lt;br&gt;の抗インフルエンザウイルス成分の探索&lt;br&gt;○関澤春香¹, 生田隆史¹, 亀山義由美¹, 筒谷達夫¹&lt;br&gt;(¹福島県農業総合センター, ²福島県立医大, ³東北医科薬科大, ⁴農研機構・食品部門)</td>
</tr>
<tr>
<td>3Jp13</td>
<td>16:30</td>
<td>N301</td>
<td>会場</td>
<td>ハプト藻の抗酸成分の検索&lt;br&gt;○松下のたか², 山口裕司², 竹中裕行², 深 健一郎², 小原章裕²&lt;br&gt;(¹名城大院・農, ²マイクロジェコーポレーション(株)MAC研究所)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
S-Allyl-cysteine sulfoxide (ACSO) によるメラノーマ形成抑制作用
○安藤俊希 1, 竹中彩未 2, 赤尾 真 1, 原 弘之 1, 熊谷日登美 1,2
(1 日大院・生資科, 2 日大・生資科, 3 日大医)

紫外線照射による皮膚のアミノ酸代謝に及ぼす影響
○奥本貴裕, 石田康晃, 加藤由依, 山根拓実, 岩槻 健, 大石祐一
(東京農業大・応用生物・食品安全健保学)