

**一般社団法人日本食品保蔵科学会  
第 68 回大会（福岡大会）プログラム**

**日 時**：令和元年（2019）年 6 月 22 日（土）～23 日（日）、24 日（月）エクスカーシオン

**会 場**：中村学園大学（福岡県福岡市城南区別府 5-7-1）

**交 通**：博多駅よりバスで「中村大学前」下車（約 30 分）

・博多駅前 B 乗り場（17,19,214 番系統）

・博多バスターミナル 1 階バス乗り場（200,201,202,203,204,208 番系統）

天神南駅より地下鉄七隈線で「別府駅」下車（9 分）

・「別府駅」1 番出口より徒歩 3 分

**参加費：**

	事前申込	当日受付
正会員	3,000 円	4,000 円
学生会員	1,000 円	2,000 円
非会員一般	4,000 円	5,000 円
非会員学生	2,000 円	3,000 円

**懇親会費：**

	事前申込	当日受付
正会員	7,000 円	7,500 円
学生会員	4,000 円	4,500 円
非会員一般	8,000 円	8,500 円
非会員学生	5,000 円	5,500 円

**エクスカーシオン費**：1,000 円（最小催行人数 10 名、定員 20 名（先着順）、事前申込のみ）

**事前登録 郵便振替口座 01770-9-170589 日本食品保蔵科学会第 68 回大会**

**令和元年（2019）年 5 月 24 日（金）**までに手続きを済ませてください。

それ以降は当日料金を大会受付に納めてください。

払込用紙はお一人一枚個別にご使用ください。

郵便振替払込の受領証をもって前納された大会参加費、懇親会費の領収書といたします。

前納された方は当日大会受付で受領証を提示し、参加証をお受け取り下さい。

**大会実行委員長**：太田英明（中村学園大学）

**副委員長**：白土英樹（熊本県立大学）、石川洋哉（福岡女子大学）

**大会事務局**：沖 智之（中村学園大学、tomooki@nakamura-u.ac.jp）

6月22日(土)

9:30 受付

10:00~12:00 市民公開セミナー

(一般公開・無料)

『九州のフード・インダストリーの発展と課題』

1号館10階大講義室

世話人・座長：西九州大学 安田みどり

・オープニングリマークス

中村学園大学 太田英明

・博多の食材と郷土料理

中村学園大学 松隈美紀

・九州の地域資源を活かした商品開発

一番食品株式会社 田中俊昭

・福岡県産大豆を用いた乳酸発酵飲料の開発

福岡県工業技術センター 片山秀樹

・超高齢社会における食料品アクセスの課題

中村学園大学 薬師寺哲郎

12:00~13:00 総会(代議員総会)

2号館5階2507教室

13:15~15:15 一般講演

A会場(2号館4階2405教室：発表12分、質疑応答3分)

A-1 13:15 ハーブ抽出物の機能性評価とバラ由来成分に関する研究

○島田淳巳・吉永伊織(中村学園大短大)

A-2 13:30 南阿蘇産ハーブ精油の香気特性評価

○太田香穂<sup>1,3</sup>・古賀友里子<sup>2</sup>・原田智子<sup>3</sup>・宮野敬之<sup>3</sup>・南 育子<sup>2</sup>・小林弘司<sup>1,2</sup>

石川洋哉<sup>1,2</sup>(福岡女子大院人間環境<sup>1</sup>、福岡女子大国際文理<sup>2</sup>、(株)クマモト敬和<sup>3</sup>)

A-3 13:45 ホタテ香気がスープと出汁の風味に及ぼす影響

○高橋麻里子・菊田穂乃加・宗川祥之・堀 容嗣・戸枝一喜・妙田貴生

(東京農大生物・食香)

A-4 14:00 山形県におけるオウトウの生産と加工利用に関する調査研究

○平 智・清水春希・里村桃子・松本大生(山形大農)

A-5 14:15 若年層の食材の嗜好性と和食摂食状況に関する調査

○阿部一博・甲田実希・酒巻梨々花・福田ひとみ(帝塚山学院大人間科学)

A-6 14:30 酒造好適米「山田錦」の米麴の特性解明

○田島涼華<sup>1</sup>・辻井良政<sup>2</sup>・数岡孝幸<sup>3</sup>・高野克己<sup>2</sup>

(東京農大院農・農化<sup>1</sup>、東京農大応生・化学<sup>2</sup>、東京農大応生・醸造<sup>3</sup>)

A-7 14:45 日本酒の美味しさ評価における人の官能評価と各種センサー解析との相関性について

○南雲和佳子<sup>1</sup>・相根義昌<sup>1</sup>・上田智久<sup>2</sup>・中澤洋三<sup>1</sup>・池濱清治<sup>3</sup>・吉田浩一<sup>3</sup>

遠藤明仁<sup>1</sup>・山崎雅夫<sup>1</sup>・佐藤広顕<sup>1</sup>

(東京農大生物・食香<sup>1</sup>、東京農大生物・自然<sup>2</sup>、アルファ・モス・ジャパン(株)<sup>3</sup>)

B会場(2号館4階2406教室：発表12分、質疑応答3分)

B-1 13:15 ザクロ果汁中の成分組成及びRAPD法により評価された多様性に関する検討

○政所謙吾・成澤直規・小林りか・竹永章生(日本大院生物資源)

**B-2 13:30** 正常ヒト表皮角化細胞の紫外線傷害および創傷に対する保護効果を持つ物質の検討  
○山田康枝・脇本康平・神谷晃平・天野 遼・田谷郁実 (近畿大工)

**B-3 13:45** チャチャルガン (サジー、*Hippophae rhamnoides* L.) 果実に含まれる有用成分の分析と特性評価  
○鳥居恭好<sup>1</sup>・津田駿輔<sup>1</sup>・オチルバット・ガンツオージ<sup>2,3</sup>・竹永章生<sup>1</sup>  
(日本大生物資源<sup>1</sup>、モンゴル国ウブス県議会<sup>2</sup>、Us-Erdene Co.Ltd<sup>3</sup>)

**B-4 14:00** 栽培法の相違が及ぼす自然薯の褐変および粘度について  
○津久井 学 (関東学院大栄養・管栄)

**B-5 14:15** アスパラガスの若茎における収穫時刻の違いが収穫後の品質に及ぼす影響  
○田口 巧<sup>1</sup>・加藤綾夏<sup>1</sup>・元木 悟<sup>2</sup> (明治大院農<sup>1</sup>、明治大農<sup>2</sup>)

**B-6 14:30** スイートコーン (*Zea mays* L.) の収穫時刻の違いが収穫後の品質に及ぼす影響  
○柘植一希<sup>1</sup>・肌野宝星<sup>1</sup>・元木 悟<sup>2</sup> (明治大院農<sup>1</sup>、明治大農<sup>2</sup>)

**B-7 14:45** 地域伝統野菜「のらぼう菜」(*Brassica napus* L.) の異なる収穫時期と乾燥方法による乾物品質の差異  
○曾我綾香・吉田 誠 (神奈川県農技セ)

### **C会場 (2号館5階2505教室：発表12分、質疑応答3分)**

**C-1 13:15** すもも(太陽)濃縮ペースト製造における品質評価と加工食品の開発  
○美尾ひかる・大村日南子・古屋樹崇・渡邊万葉・仲尾玲子 (山梨学院大健康栄養)

**C-2 13:30** ブナシメジの成分特性と調理加工による成分変化の検討  
○滝沢 潤・木下友花・丸田弥生子・竹内正彦 (長野県農村工研)

**C-3 13:45** 新規リンゴドライフルーツの製造方法開発と品質評価  
○木下友花・滝沢 潤・丸田弥生子・竹内正彦 (長野県農村工研)

**C-4 14:00** 野菜ゼリーの取組みとその野菜の影響  
○稲熊隆博 (信州大農)

**C-5 14:15** ヒヨコマメ豆腐(ビルマ豆腐)の作成条件に関する研究  
○生川卓弘<sup>1</sup>・杉野香江<sup>2</sup>・福島 明<sup>3</sup>・伊藤知子<sup>4</sup>・津村和伸<sup>5</sup>・苔庵泰志<sup>6</sup>  
山田徳広<sup>2</sup> (鈴鹿医療大保健衛生<sup>1</sup>、津市立三重短大<sup>2</sup>、三幸食品(株)<sup>3</sup>、  
帝塚山大現代生活<sup>4</sup>、不二製油グループ本社(株)<sup>5</sup>、三重県工研<sup>6</sup>)

**C-6 14:30** 火山灰干し野菜の加工食品への検討  
○山崎 薫<sup>1</sup>・綿貫仁美<sup>2</sup>・石神優紀子<sup>3</sup>・片江朋子<sup>4</sup>・日高 愛<sup>5</sup>・奈良一寛<sup>6</sup>  
(東京家政学院大現代生活・食物<sup>1</sup>、東京家政学院大人間栄養・人栄<sup>2</sup>、東京家政学  
院大院<sup>3</sup>、東京家政学院大現代生活・生デ<sup>4</sup>、東京家政学院大家政・現家<sup>5</sup>、  
実践女子大生活科学・食生<sup>6</sup>)

**C-7 14:45** 大豆を発酵させたチーズ様食品の開発  
○小嶋匡人・小松正和・樋口かよ・木村英生 (山梨県産技セ)

15:15~16:15 特別講演

1号館 10階大講義室

座長：中村学園大学 太田英明

「食品衛生法の改正と危害微生物の対策」

九州大学 宮本敬久

16:15~17:45 授賞式、受賞者講演

1号館 10階大講義室

18:40~20:40 懇親会 タカクラホテル福岡（福岡市中央区渡辺通2-7-21）

地下鉄七隈線「薬院駅」1番出口より徒歩2分

（ご自身での移動をお願いします。）

6月23日（日）

9:00~12:00 シンポジウム

『農産物の輸出～政策・流通・物流技術と実際～』

2号館 4階 2405教室

世話人・座長：千葉大学 椎名武夫

中村学園大学 沖 智之

農研機構 長谷川美典

農研機構 石川 豊

・国産農産物の輸出の現状と今後

・日本の農産物輸出～品質保持技術の役割～

・九州産農産物の輸出拡大に向けた高品質輸送技術の開発

福岡県農林業総合試験場 塚崎守啓

・農産物輸出にともなう課題とその対応について～弊社の取り組みから～

九州農産物通商株式会社

『HACCPの制度化に伴う今後の食品衛生管理』

2号館 4階 2406教室

世話人・座長：近畿大学 泉 秀実

近畿大学 泉 秀実

・HACCPとHACCP管理者<sup>®</sup>資格（日本食品保蔵学会認定）

・HACCPに沿った衛生管理の制度化の概要

九州厚生局 太齊昌幸

・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理への対応

山口大学 豊福 肇

・宮崎県におけるHACCP支援の取り組み

宮崎県食品開発センター 柚木崎千鶴子

・グローバル化の中の日本のHACCPと今後の課題

大阪市立大学大学院 米虫節夫

12:00~13:00 休憩

13:00~16:00 一般講演

A会場（2号館 4階 2405教室：発表12分、質疑応答3分）

A-1 13:00 多機能加熱調理殺菌機ステリエースの調理特性 -野菜類の糖含量変化-

○後藤隆子<sup>1</sup>・渡部精一<sup>2</sup>・川瀬益巨<sup>2</sup>（東洋食品工短大<sup>1</sup>、日鉄ステンレス加工<sup>株</sup><sup>2</sup>）

A-2 13:15  $\alpha$ ,  $\alpha'$ -ジピリジル法による冷凍野菜のビタミン定量方法の検討

○芝 美咲・徐 亨来・Younju Lee・鈴木 徹（東京海洋大海洋・食品）

A-3 13:30 非ブランチング冷凍野菜の品質に関する研究

○本田梨香子<sup>1</sup>・李 潤珠<sup>2</sup>・鈴木 徹<sup>1, 2</sup>

（東京海洋大海洋・食機能<sup>1</sup>、東京海洋大先端科技研セ<sup>2</sup>）

- A-4 13:45** 刺身用生ズワイカニの冷凍流通時における黒変現象とその防止に関する研究  
○田村祐太郎<sup>1</sup>・李潤珠<sup>2</sup>・鈴木徹<sup>1, 2</sup>  
(東京海洋大海洋・食機能<sup>1</sup>、東京海洋大先端科技研セ<sup>2</sup>)
- A-5 14:00** 冷凍果実の組織軟化に対する解凍過程の影響検討  
○小林りか・小室遥・三浦崇・竹永章生(日本大生物資源・食生)
- A-6 14:15** 常温流通可能な出汁入りところてんの開発  
○吉金優<sup>1</sup>・横山要<sup>2</sup>・栗田せりか<sup>3</sup>・中島悦子<sup>3</sup>  
(ノートルダム清心女子大食品栄養<sup>1</sup>、横山麵業(株)<sup>2</sup>、高知大土佐 FBC<sup>3</sup>)
- A-7 14:30** 真空冷却の条件の差異がパンの品質に与える影響  
○齋藤凱暉<sup>1</sup>・野口智弘<sup>2</sup>・伊賀大八<sup>3</sup>・井上好文<sup>3</sup>・高野克己<sup>4</sup>  
(東京農大院農・農化<sup>1</sup>、東京農大応生・食加技セ<sup>2</sup>、日本パン技研<sup>3</sup>、東京農大応生・農化<sup>4</sup>)
- A-8 14:45** 製麴、乳酸菌発酵および熟成工程が紫芋に含まれるポリフェノール量、組成およびラジカル消去能に及ぼす影響  
○原九二郎・梶原佳人・永田純一(福岡工業大工・生命環境)
- A-9 15:00** ヒシ茶のポリフェノールの加熱による変化  
○安田みどり・斎木まど香・金嶽奈々・富賀見玲奈(西九州大学・健栄)
- A-10 15:15** 畜肉発酵調味料の開発に関する研究  
○藤本龍太郎<sup>1</sup>・八木聖史<sup>2</sup>・小島賢<sup>2</sup>・小竹達也<sup>2</sup>・入澤友啓<sup>3</sup>・今井秀明<sup>2</sup>・多田耕太郎<sup>3</sup>  
(東京農大院農・畜産<sup>1</sup>、エバラ食品工業(株)<sup>2</sup>、東京農大農・デザイン<sup>3</sup>)
- A-11 15:30** 飼養日齢が東京うこっけいの肉質に与える影響  
○豊川泰世<sup>1</sup>・椎名浩己<sup>2</sup>・入澤友啓<sup>3</sup>・多田耕太郎<sup>3</sup>  
(東京農大院農・畜産<sup>1</sup>、東京農林総研セ<sup>2</sup>、東京農大農・デザイン<sup>3</sup>)
- A-12 15:45** 高 pH 下における加熱凝乳に与える乳清ミネラルの効果  
○寺内広行<sup>1</sup>・岡大貴<sup>2</sup>・野口智弘<sup>3</sup>・高野克己<sup>2</sup>  
(東京農大院農・農化<sup>1</sup>、東京農大応生・農化<sup>2</sup>、東京農大応生・食加技セ<sup>3</sup>)
- B 会場 (2号館 4階 2406 教室 : 発表 12 分、質疑応答 3 分)**
- B-1 13:00** 各種製造工程の違いが瓶内二次発酵法によるスパークリングワイン製成に与える影響  
○恩田匠・小嶋匡人・長沼孝多(山梨県産技セ)
- B-2 13:15** コーヒー生豆の精製方法の違いが風味に影響を与える  
○堀口俊英<sup>1, 4</sup>・谷岡由梨<sup>1, 3</sup>・米澤加代<sup>2</sup>・小島加代子<sup>1</sup>・小暮更紗<sup>1</sup>・山内淳<sup>3</sup>・古庄律<sup>1, 3</sup>  
(東京農大院環境<sup>1</sup>、東京農大応生・農芸<sup>2</sup>、東京農大国際・食農<sup>3</sup>、(株)堀口珈琲<sup>4</sup>)
- B-3 13:30** イチゴの東南アジア向け海上輸送の実現に向けた包装技術の検討

○兼田朋子<sup>1</sup>・中野龍平<sup>2</sup>・馬場 正<sup>3</sup>・中村宣貴<sup>4</sup>

(徳島県農技セ<sup>1</sup>、京都大院農<sup>2</sup>、東京農大農<sup>3</sup>、農研機構・食品<sup>4</sup>)

**B-4 13:45** 貯蔵温度がメロン‘肥後グリーン’果実の品質に及ぼす影響

○今堀義洋<sup>1</sup>・遠藤春奈<sup>1</sup>・於勢貴美子<sup>2</sup>・松井邦彦<sup>3</sup>

(大阪府大院生命環境<sup>1</sup>、大阪大谷大人間社会<sup>2</sup>、榊松井農園<sup>3</sup>)

**B-5 14:00** 貯蔵温度および包装方法がキウイフルーツ‘甘うい’の品質に及ぼす影響

○江嶋亜祐子・池田浩暢・竹内菜恵・増本憲考(福岡県農林総試・資源活用研セ)

**B-6 14:15** コマツナの鮮度保持を目的とした収穫後の高温水ストレス処理

○上田康博・加藤雅也・東 壱成・山脇和樹(静岡大院総合科学)

**B-7 14:30** 高温水処理がカットキャベツに与える影響

○東 壱成・上田康博・加藤雅也・山脇和樹(静岡大院農)

**B-8 14:45** 追熟温度およびエチレン濃度がキウイフルーツ‘甘うい’の品質に及ぼす影響

○池田浩暢、江嶋亜祐子、竹内菜恵、増本憲考(福岡県農林業総試験・資源活用研セ)

**B-9 15:00** 海上コンテナによる輸出を想定した「なると金時」の高温処理による低温障害軽減

○吉田実花<sup>1</sup>・西尾麻衣子<sup>1</sup>・馬場 正<sup>1</sup>・兼田朋子<sup>2</sup>

(東京農業大農<sup>1</sup>、徳島県農林水総技セ<sup>2</sup>)

**B-10 15:15** 湿度制御が生鮮青果物の保蔵後品質に及ぼす影響

○中村宣貴<sup>1</sup>・渡邊高志<sup>1</sup>・宮島 晃<sup>2</sup>・時田義司<sup>2</sup>(農研機構・食品<sup>1</sup>、(株)コロナ<sup>2</sup>)

**B-11 15:30** ヘチマの GABA 含量と部位、受粉後日数、加熱条件の関係

○前田剛希<sup>1</sup>・花ヶ崎敬資<sup>1</sup>・広瀬直人<sup>2</sup>・恩田 聡<sup>1</sup>・棚原尚哉<sup>1</sup>・玉城盛俊<sup>3</sup>

高良健作<sup>4</sup>・和田浩二<sup>4</sup>

(沖縄県農研セ<sup>1</sup>、沖縄県工技セ<sup>2</sup>、沖縄県農林水産部<sup>3</sup>、琉球大農<sup>4</sup>)

**C 会場 (2号館 5階 2505 教室：発表 12分、質疑応答 3分)**

**C-1 13:00** 施肥条件の差異による小麦内在PDI活性およびタンパク質特性の変化が製パン性に与える影響の解析

○小澤佳祐<sup>1</sup>・西堀史也<sup>2</sup>・岡 大貴<sup>3</sup>・野口智弘<sup>2</sup>・高野克己<sup>3</sup>

(東京農大院農・農化<sup>1</sup>、東京農大応生・食加技セ<sup>2</sup>、東京農大応生・農化<sup>3</sup>)

**C-2 13:15** パン生地 of 伸展性に与えるグリアジン分子種の粘性について

○森元莉子<sup>1</sup>・岡 大貴<sup>2</sup>・西堀史也<sup>3</sup>・野口智弘<sup>3</sup>・高野克己<sup>2</sup>

(東京農大院農・農化<sup>1</sup>、東京農大応生・農化<sup>2</sup>、東京農大応生・食加技セ<sup>3</sup>)

**C-3 13:30** デンプンの糊化挙動とデンプン粒膜との関係

○柴田弥果<sup>1</sup>・西堀史也<sup>2</sup>・塩野弘二<sup>3</sup>・辻井良政<sup>4</sup>・野口智弘<sup>2</sup>・高野克己<sup>4</sup>

(東京農大院農・農化<sup>1</sup>、東京農大応生・食加技セ<sup>2</sup>、東京農大応生・栄養<sup>3</sup>、東京農大応生・農化<sup>4</sup>)

**C-4 13:45** オホーツク網走産長芋より調製したナガイモ澱粉の特性評価

○中澤洋三・村山香織・山崎雅夫・佐藤広顕・南 和広・相根義昌

(東京農業大生物・食香)

- G-5 14:00** 製麺特性に対する小麦グルテンとデンプンとの関連性の解析  
○西堀史也<sup>1</sup>・牧野萌弥<sup>2</sup>・岡 大貴<sup>3</sup>・野口智弘<sup>1</sup>・高野克己<sup>3</sup>  
(東京農大応生・食加技セ<sup>1</sup>、東京農大院農・農化<sup>2</sup>、東京農大応生・農化<sup>3</sup>)
- G-6 14:15** 家庭用冷蔵庫の氷温ルームを用いた牛肉の熟成処理が一般生菌数および呈味成分の増加に及ぼす影響  
○細見亮太<sup>1</sup>・船山敦子<sup>2</sup>・福間康文<sup>3</sup>・吉田宗弘<sup>1</sup>・福永健治<sup>1</sup>  
(関西大化学生命<sup>1</sup>、日立グローバルライフソリューションズ(株)<sup>2</sup>、(株)氷温研究所<sup>3</sup>)
- G-7 14:30** サルモネラ属菌の生残性に及ぼす Cells Alive System (CAS) 冷凍の影響  
○小林弘司<sup>1</sup>・中川絵梨花<sup>2</sup>・南 育子<sup>2</sup>・石川洋哉<sup>1</sup>  
(福岡女子大院人間環境<sup>1</sup>、福岡女子大国際文理<sup>2</sup>)
- G-8 14:45** 阿波晩茶の製造過程における発酵に関与する乳酸菌の由来について  
○内野昌孝<sup>1, 2</sup>・越智晶子<sup>2</sup>・小山翔大<sup>3</sup>・高野克己<sup>2</sup>  
(東京農大生命・微生物<sup>1</sup>、東京農大応生・農化<sup>2</sup>、東京農大院農・農化<sup>3</sup>)
- G-9 15:00** 小麦粉を使用した製菓・製パン製品における生菌数の検討  
○関戸元恵<sup>1</sup>・中川裕子<sup>1</sup>・仲尾玲子<sup>2</sup>・内野昌孝<sup>3</sup>  
(山梨学院短大・食物栄養<sup>1</sup>、山梨学院大・健康栄養<sup>2</sup>、東京農大生命・微生物<sup>3</sup>)
- G-10 15:15** ニジマス魚醤油から分離した細菌が産生する酵素について  
○阿部 申・荒井杏華・柴田勇基 (日本大生物資源・食品生命)
- G-11 15:30** さつまいもキュアリング処理による芋表面付着土壌中の微生物叢の変化  
○新小田あづさ<sup>1</sup>・鮫島陽人<sup>1, 2</sup>・上之菌 茂<sup>1</sup>  
(鹿児島県大隅加工技研セ<sup>1</sup>、現)鹿児島県農政部<sup>2</sup>)
- G-12 15:45** 近赤外分光法によるさつまいも内容成分の非破壊評価  
○鮫島陽人<sup>1, 2</sup>・新小田あづさ<sup>1</sup>・上之菌 茂<sup>1</sup>  
(鹿児島県大隅加工技研セ<sup>1</sup>、現)鹿児島県農政部<sup>2</sup>)

**6月24日(月)**

エクスカーション 一番食品株式会社 本社工場、株式会社ひよ子 穂波工場