

日本食品保蔵科学会 第56回大会（仙台大会）プログラム

日 時 平成19年6月23日(土)～25日(月)

25日(月)はエクスカージョン

会 場 宮城大学食産業学部

(〒982-0215 宮城県仙台市太白区旗立二丁目2番1号)

主 催 日本食品保蔵科学会

後 援 東北地域食料産業クラスター連絡協議会、東北農林水産関連企業環境
対策協議会、(社)日本食品科学工学会東北支部、食品加工研究会

大会日程

6月23日(土)

9:00 受付開始

10:00～12:00 小集会：食品表示制度に関する科学的検証

【一般公開・無料】大講義室

座長 宮城大学 食産業学

西川 正純

・食品表示とモニタリング技術

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 総合情報管理部 湯川 剛一郎

・分析値の信頼性確保

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 安井 明美

・米DNA品種判別に関連する試薬開発

タカラバイオ(株) 製品開発センター

雲 聡

12:00～13:00 休 憩

12:00～13:00 評議員会 201 講義室

13:00～15:00 一般講演 203 講義室、204 講義室

A会場 203 講義室

A-1 13:00 各水稻品種に対する電解水散布による生育促進と収量増加に関する研究
上田知弘・○佐能正剛・深井正清・草刈眞一・阿知波信夫*・阿部一博**

(大阪府食みC、ホシザキ電機*、大府大・院**)

A-2 13:15 電解水散布した水稻5品種の玄米品質特性に関する研究

○上田知弘・佐能正剛・深井正清・草刈眞一・阿知波信夫*・阿部一博**

(大阪府食みC、ホシザキ電機*、大府大・院**)

A-3 13:30 食品残渣を利用した水稻栽培における生育特性と玄米の品質評価に関する研究

上田知弘・佐能正剛・深井正清・○草刈眞一・阿知波信夫*・阿部一博**

(大阪府食みC、ホシザキ電機*、大府大・院**)

A-4 13:45 強酸性電解水処理による未熟バナナ果実切片の微生物制御と追熟特性に
関する研究

阿部一博・○嘉悦佳子・塩崎修志・阿知波信夫*・片寄政彦*・吉田恭一郎*

・島 昭二**・草刈眞一***

- (大府大・院、ホシザキ電機*、大阪女子短大**、大阪府食みC***)
- A-5 14:00 カイワレダイコンの成長に伴う各器管における微生物分布特性ならびに強酸性電解水処理による微生物制御に関する研究
阿部一博・○金谷和俊・塩崎修志・阿知波信夫*・片寄政彦*・吉田恭一郎*
・島 昭二**・草刈眞一***
- (大府大・院、ホシザキ電機*、大阪女子短大**、大阪府食みC***)
- A-6 14:15 強酸性電解水処理によるミツバの効率的な微生物制御方法に関する研究
○阿部一博・水上ゆかり・塩崎修志・阿知波信夫*・片寄政彦*・吉田恭一郎*
・島 昭二**・草刈眞一***
- (大府大・院、ホシザキ電機*、大阪女子短大**、大阪府食みC***)
- A-7 14:30 製氷機の製造原理と氷の特性ならびにその利用法
○阿知波信夫・土谷 洋・山下和彦・尾形省三・阿部一博*
(ホシザキ電機・大府大・院*)
- A-8 14:45 タイムシェアリング冷却方式による業務用冷凍冷蔵庫の開発
○近藤直志・柳田伸也・陶山 朗・阿知波信夫・平野明彦・阿部一博*
(ホシザキ電機・大府大・院*)

B会場 204 講義室

- B-1 13:00 ホタテガイ干し貝柱（白干し）の色調調節と褐変機構
村崎圭太・○長谷保代・山崎雅夫（東京農大生産・食品）
- B-2 13:15 市販加工酢による青果物の褐変防止効果
○藤田修二・竹林葉子・韓 雲哲*・林 信行・上岡健人**
(佐賀大農、鹿大連合農学*、キューピー醸造・研究所**)
- B-3 13:30 茨むき機を利用した丹波黒大豆エダマメのむきまめ製造技術
○廣田智子・永井耕介（兵庫農技総セ）
- B-4 13:45 ボールミル処理によるデンプンの構造変化と処理後の貯蔵中に起きる変化との関連について
○安齋真由美・深見 健*・藤井智幸**・渡辺 学・鈴木 徹
(東京海大・海洋、サンエイ糖化*、新潟薬大・応生**)
- B-5 14:00 超高压処理後のアクトミオシンと大豆 11S グロブリンの相互作用について
○鈴木敏郎・多田耕太郎*・野口智弘**・高野克己***
(東京農大畜産、富山食品研*、東京農大応生・食加技セ**、同・化学***)
- B-6 14:15 食肉の熱物性
○村松良樹・坂口栄一郎*・永島俊夫
(東京農大生産・食品、東京農大地域・生産*)
- B-7 14:30 富士宮市特産ヨーグル豚レバーの加熱時酸化特性の解析
○松田裕也・鳥居恭好・竹永章生・松本貞徳*・伊藤眞吾
(日大食科工、朝霧ヨーグル豚販売*)
- B-8 14:45 大豆煮汁の ACE 阻害活性及び抗酸化活性について
○竹中哲夫・竹中陽子*（玉川大農、T&T 食品研究所*）

15:30~16:30 総会・授賞式 大講義室

- ・学会賞 ・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
泉 秀実（近畿大学・生物理工学部）
- ・技術賞 ・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
弘中和憲・小疇 浩・石橋憲一（帯広畜産大学・畜産科学科）
- ・論文賞 ・異なる環境で生かした活ホタテの生死前後における ATP 量変化と ORP 変化
チワポラナポワット モンコン、大河内正一*、高井陸雄、鈴木 徹
（東京海洋大学・食品生産科学科、法政大学・工学部*）
・タンゴール‘清見’果実のこはん症発生と包装設計のための蒸散特性
疋田慶夫、ラチャヴィセス ナッタコーン*、河野俊夫**
（愛媛大学・農学部、愛媛大学院*、高知大学・農学部**）

16:30~17:10 受賞者講演 大講義室

17:30~ 懇親会 茂庭荘（送迎バスにて移動）

6月24日（日）

9:00~12:00 シンポジウム

CA貯蔵の現状と今後の展開 203 講義室

- 座長 （独）農業・食品産業技術総合研究機構 果樹研究所 長谷川 美典
- ・リンゴ CA貯蔵の現状と問題点
元青森県りんご試験場 工藤 亜義
 - ・タマネギ・バレイショの CA貯蔵
ホクレン農業協同組合連合会 農業総合研究 芳賀 浩
 - ・ニンニクの CA貯蔵
（独）農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 椎名 武夫
 - ・1-MCPの利用とリンゴの CA貯蔵
（独）農業・食品産業技術研究機構 果樹研究所 櫻村 芳記

食料産業クラスターと技術開発 204 講義室

- 座長 宮城大学 食産業学部 池戸 重信
- ・我が国における食料産業クラスター形成促進技術対策の現状について
（社）食品需給研究センタ 長谷川 潤一
 - ・山形県における地場食材の高付加価値化技術について
日東ベスト（株）研究部 松田 企一
 - ・食料産業クラスター推進のための流通対策について
FMS 総合研究所（株） 三輪 宏子
 - ・宮崎県における地場食材の高付加価値化技術について
宮崎県食料産業クラスター協議会 黒木 英治

12:00~13:00 休憩

13:00~17:00 一般講演 203 講義室、204 講義室

A会場（203講義室）

- A-1 13:00 フレンチフライのデキストリン溶液塗布による色彩改良
○弘中和憲・畑中加奈枝・小疇 浩・石橋憲一（帯広畜産大・食料）
- A-2 13:15 赤紫肉色ジャガイモチップス貯蔵中の品質変化
○片平理子・岩井菊之*・林 一也**
（東京家政学院大家政、菊水堂*、東京家政学院短大生活科学**）
- A-3 13:30 常圧過熱水蒸気処理の生そば製造現場への応用
○小野和広・遠藤浩志・五十部誠一郎*
（福島県ハイテク・会津若松技支セ、食総研*）
- A-4 13:45 蒸煮ダイコンの変色現象の解析について
○高野克己・中澤洋三・内野昌孝・佐藤広顕（東京農大応生・化学）
- A-5 14:00 ブロッコリーのシステインスルフォキサイドリアーゼ活性と凍結・解凍時の
悪臭生成抑制との関連
○上田悦範・山中博之・今堀義洋*（羽衣国際大食物栄養、大阪府大生命環境*）
- A-6 14:15 物流温度条件が冷凍食品の品質におよぼす影響
ー乳化破壊による油分離を応用した温度管理ツールの開発ー
○小口かおり・室井淳一・志村 洋・長谷川峯夫・松本裕志*
（キューピー、キューソー流通システム*）
- A-7 14:30 浸透圧脱水凍結法の生鮮野菜組織に対するテクスチャーの保護効果の検討
○安藤寛子・宮脇長人*・大下誠一・渡辺 学**・鈴木 徹**
（東大農学、石川県大生資源環*、東京海洋大食品**）
- A-8 14:45 黒大豆による味噌の試醸
○谷口亜樹子・野口智弘*・菊池修平*
（東横学園女子短大、東京農大応生・食加技セ*）
- A-9 15:00 剥皮果実‘市田柿’の高温における脱渋
○船橋徹郎・今川昌平・山近龍浩（長野県南信農業試験場・栽培）
- A-10 15:15 カキ‘平核無’樹上脱渋果の長期貯蔵に関する研究
今井絵里子・○五瓶正人*・平 智（山形大農、山形大院農*）
- A-11 15:30 低温貯蔵がモモ硬肉種‘美晴白桃’果実の細胞壁成分におよぼす影響
○横尾信行・三橋 渉・豊増知伸・村山秀樹（山形大農）
- A-12 15:45 シークワシャー果実（*Citrus depressa* HAYATA）のMA包装
○宮城一菜・藤瀬朋子・古賀信幸・和田浩二*・太田英明
（中村学園大、琉球大*）
- A-13 16:00 スイートバジルの低温感受性に及ぼす高温処理の影響
山脇和樹・○アフリナ アクター*・杉本佳昭・井上真澄（静岡大農、岐阜大連・農学*）
- A-14 16:15 エタノール蒸気処理が収穫後のブロッコリーの老化関連遺伝子の発現に及ぼす
影響について
○谷野晃正・安曾田敏也・寺井弘文・鈴木康生（神戸大院・農学）

- A-15 16:30 収穫後緑熟トマトの抗酸化酵素活性および品質の変化
○小出章二・ジョン・シー*・福士祥代・水野瑛莉香・庄野浩資・武田純一
・上村松生 (岩手大農、Agriculture and Agri-Food Canada*)
- A-16 16:45 ソバスプラウト (芽生え) 生育中のストレス負荷とフラボン含量
竹田彩子・○松田友彦・山崎雅夫・富塚 登・鈴木悌司*・西澤 信
(東京農大生産・食品、同・生物*)

B会場 (204 講義室)

- B-1 13:00 コーヒー抽出液の生理的特性に関する研究
大和孝子・○佐々木玲奈*・青峰正裕*・廣瀬一郎*・山下雄司*
・古賀民穂*・太田英明 (中村学園大学、トーホー*)
- B-2 13:15 柿葉茶の抽出方法と機能性成分含量
○鶴永陽子・松本敏一・西 万二郎*・板村裕之**
(島根県農技セ、西式健康法西会本部*、島根大生物資源**)
- B-3 13:30 山梨県産果実の抗酸化性評価ーニホンスモモの抗酸化活性成分ー
木村英生・○小嶋匡人・長沼孝多・小松正和・恩田 匠
(山梨工技セ・食品酒類バイオ)
- B-4 13:45 カキ果実の胃内での消化およびカキタンニンの可溶化と悪酔い防止機能
との関係
○板村裕之・成徳 聡・二村正之*
(島根大・生物資源、プロジェクト研究推進機構*)
- B-5 14:00 ヤーコン成分の特徴と抗酸化活性
○堂ヶ崎知格・新藤哲也*・拍手真美・関 真裕美・元井益郎*・大野尚仁***
(麻布大環保、都健安研セ*、東栄新薬**、東葉大薬***)
- B-6 14:15 カカオとキャロブの有する抗酸化性の加熱に対する特性比較
○鳥居恭好・黒川隆昭・竹永章生・伊藤真吾 (日大食科工)
- B-7 14:30 内臓脂肪型肥満 OLETF ラットの耐糖能ならびに脂質代謝に及ぼす鯉節タンパク
質分解物摂取の効果
○古庄 律・田中将行*・池田博明*・片岡二郎**・安原 義
(東京農大短大・栄養、ヤマキ*、片岡二郎技術士**)
- B-8 14:45 キャベツ栽培中の微生物汚染度とその汚染原因
○世良佳央里・鈴木義憲・村上ゆかり・ジュタティブ° ホウホル・泉 秀実
(近畿大生物理工)
- B-9 15:00 GAP に基づいて栽培・収穫されたウンシュウミカン果実の微生物学的安全性
○村上ゆかり・塚田有美・世良佳央里・ジュタティブ° ホウホル・泉 秀実
(近畿大生物理工)
- B-10 15:15 次亜塩素酸ナトリウム、酸性電解水およびオゾン水処理されたカットレタスの
貯蔵性
○稲田雅貴・平沼美也・ジュタティブ° ホウホル・泉 秀実 (近畿大生物理工)

- B-11 15:30 キシメジ科・キツネタケ属の有機窒素分解能を利用したタンパク質廃棄物処理に関する研究
○高村一知・白井睦子・羽場亮太・浦上逸男*
(安田女子大・管理、千代田工販*)
- B-12 15:45 野菜類に含まれるカロテノイドの含量について
○松本 岳・相澤宏一・稲熊隆博 (カゴメ総研)
- B-13 16:00 ワラビのクロロゲン酸とフラボノイド類の分析
○有馬奈美・仲尾玲子・中川裕子・小久保 晋*
(山梨学院短大・食栄、山梨大院・医工*)
- B-14 16:15 オクラ主要粘性糖タンパク質における糖鎖の性状
○津久井 学・水上晶登*・内野昌孝*・佐藤広顕*・高野克己*
(関東学院大人環・栄養、東京農大応生・化学*)
- B-15 16:30 菓子用小麦粉の性状とスポンジケーキ製菓性との関連性について
○宮崎恵美、嶋田絵美、川畑理絵、井上茂孝、寺尾芳樹、山田雄司
(山崎製パン・中央研)
- B-16 16:45 パン製造時におけるトランスグルタミナーゼの作用と GL 結合形成
○野口智弘・荒井智美*・高野克己* (東京農大応生・食加技セ、同・化学*)