

日本食品保蔵科学会 第57回大会（松江大会）プログラム

日時 平成20年6月21日（土）～22日（日）
会場 島根大学生物資源科学部 1号館、3号館
(〒690-8504 島根県松江市西川津町1060)

主催 日本食品保蔵科学会
共催 (社)日本冷凍空調学会

参加費 正会員：事前登録3,000円、当日登録3,500円
学生会員：1,000円、非会員3,500円（事前登録、当日登録同額）

懇親会費 事前登録6,000円、当日登録6,500円

事前登録 郵便振替 00130-6-317484 日本食品保蔵科学会
平成20年6月6日（金）までと致します。それ以降は当日料金を大会受付にてお納め下さい。振込用紙はお一人一枚個別にご使用下さい。
郵便振替の受領書をもって前納された大会参加費、懇親会費の領収書と致します。
前納された方は当日大会受付にて受領書を提示し、参加証をお受け取り下さい。

大会事務局 島根大学生物資源科学部 〒690-8504 島根県松江市西川津町1060
大会実行委員長 板村 裕之（島根大学生物資源科学部）TEL：0852-32-6504
大会副実行委員長 山内 直樹（山口大学農学部）

大会日程

6月21日（土）

9:00 受付開始

10:00～12:00 市民セミナー：医食同源—健康は食事から【一般公開・無料】1号館101教室

座長 島根大学 生物資源科学部

板村裕之

・食事で防ぐ認知症

島根大学 医学部 橋本道男

・メタボリックシンドロームになりにくいまい脂質の摂り方

島根大学 生物資源科学部 横田一成

・健康に役に立つお米の開発

島根大学 生物資源科学部 秋廣高志

12:00～13:00 休憩

12:00～13:00 評議員会 3号館203教室

13:00～15:00 一般講演 3号館201教室・202教室・204教室

A会場 201教室

A-1 13:00 食用シダ植物のクロロゲン酸とフラボノイド類の分布

○野口明香・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*）

A-2 13:15 赤ワインの色調保持に及ぼす乾燥酵母の影響

小宮山美弘・○雨宮一樹*（テクノ・サイエンスローカル、麻屋葡萄酒*）

A-3 13:30 桑の実ジャムのアントシアニン色素について

○長谷川真由美・林 一也・津久井亜紀夫（東京家政学院短大）

- A-4 13:45 高温条件下における野生ブドウのアントシアニンの蓄積と組成について
○石丸 恵・猿渡耕典・伴 琢也* (大阪府大院・生命、島根大・生物資源*)
- A-5 14:00 穀類におけるフェノール性有機酸の分布
○吉田淳子・藤瀬朋子・宮城一菜・橋本俊二郎・太田英明 (中村学園大)
- A-6 14:15 タマネギのポリフェノール酸化酵素の精製と性質
○藤田修二・韓 雲哲・木寺有希子・深堀絵里・林 信行 (佐賀大・農)
- A-7 14:30 シークワシャーのシネフリン：分析法とその適用
○宮城一菜・藤瀬朋子・山本健太・古賀信幸・和田浩二*・太田英明 (中村学園大、琉球大*)
- A-8 14:45 カキ果実のタンニン合成に関わる EST 解析
○中務 明・中川 強*・矢野健太郎**・板井章浩***・小林伸雄・板村裕之
(島根大・生物資源、島根大・総科*、東大院・農学**、鳥取大・農学***)

B会場 202 教室

- B-1 13:00 ホタテガイ干し貝柱の高品質化―貝柱の低温塩水浸漬が品質に及ぼす影響―
○村崎圭太・山崎雅夫 (東京農大生産・食品)
- B-2 13:15 「板うに」の適正なミョウバン処理方法に関する研究
○齋藤義之・嶋内潤*・田中良治* (山口県農技セ、山口県水研セ*)
- B-3 13:30 超高压処理を用いた WPC の食品への利用
○李 倬輝・野口智弘*・鈴木敏郎**・高野克己
(東京農大応生・化学、東京農大・食加技セ*、東京農大農・畜産**)
- B-4 13:45 超高压処理後のアクトミオシン・WPC 混合系のゲル形成に与える SH 基の影響
○中川 昂・多田耕太郎・鈴木敏郎 (東京農大農・畜産)
- B-5 14:00 アサイー・おから添加クッキーの抗酸化性、嗜好性、および物性
○保科達彦・平澤マキ・清水章子・長澤 誠*・村 清司・徳江千代子
(東京農大応生・栄養、フルッタフルッタ*)
- B-6 14:15 インゲン豆を用いた新規味噌の製造
○谷口 (山田) 亜樹子・野口智弘*・菊池修平* (鎌倉女子大・家政、東京農大応生・食加技セ*)
- B-7 14:30 発芽玄米製造過程での GABA 含量とその熱安定性および発芽玄米を用いた味噌におけるアミノ酸含量
○松本敏一・松崎 一・土佐典照*・鶴永陽子 (島根県農技セ、島根県産技セ*)
- B-8 14:45 ウメ果実の収穫から一次加工 (梅漬け) 中の微生物叢とその汚染源
○村上ゆかり・平岡麻紀・泉 秀実 (近畿大・生物理工)

C会場 204 教室

- C-1 13:00 ワケギ種球の MA 貯蔵特性に関する研究
○河野俊夫・房尾一宏*・川口岳芳*・今井俊治*・西 貴彰**・鶴田圭吾***
(高知大・農、広島総研農技セ*、ホクト**、高知大院・農***)
- C-2 13:15 カットネギ貯蔵中の品質および香気の変化
山中博之・○上田悦範・於勢貴美子*・今堀義洋**
(羽衣国際大・食物栄養、大阪大谷大短大部・食品栄養*、大阪府大院・生命**)
- C-3 13:30 数種殺菌剤の組合せ処理がカットキャベツの微生物制御と品質保持に及ぼす影響
○ウェンダコーン スミトラ***・稲田雅貴**・小杉友美**・泉 秀実**
(東洋食品短大*、近畿大・生物理工**)

- C-4 13:45 動的貯蔵環境下における有孔フィルム MA 包装内のガスおよび水蒸気組成のシミュレーション
○疋田慶夫・テチャヴィセス ナッタコーン・河野俊夫* (愛媛大・農、高知大・農*)
- C-5 14:00 原料保管条件によるカットレタス褐変への影響
○藤村亮太郎・磯野義和・早川 貴 (キューピー・研究所)
- C-6 14:15 収穫時期の違いがコマツナの品質に及ぼす影響について
○今堀義洋・小寺和樹・於勢貴美子* (大阪府大院・生命、大阪大谷大短大部・食品栄養*)
- C-7 14:30 強酸性電解水によるブロッコリー花蕾の微生物制御と黄化抑制効果に関する研究
○阿部一博・森田光美*・嘉悦佳子**・島 昭二***・阿知波信夫****・草刈眞一**
(大阪府大院・生命、大阪教育委*、大阪環農水総研**、大阪女子短大***、ホシザキ電機・中央研****)
- C-8 14:45 キュウリ果実の低温障害発生に及ぼす活性酸素の影響と高温処理による障害抑制
○長弘修一・山内直樹・執行正義 (山口大・農)

15:00~16:00 総 会 1号館 101 教室

16:00~17:30 授賞式および受賞者講演 1号館 101 教室

学会賞 カキ果実の脱渋機序の解明ならびに長期貯蔵に関する研究

平 智 (山形大学・農学部)

奨励賞 カキおよびヤマモモ葉の機能性ならびに茶への利用に関する研究

鶴永陽子 (広島文教女子大学・人間科学部)

産業技術功労賞 食品の品質管理技術の開発とトータルシステムの確立

ホシザキ電機株式会社

論文賞 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鰹節タンパク質麩分解摂取の効果

古庄 律・田中将行*・池田博明*・片岡二郎**・安原 義

(東京農大短期大学部・栄養学科、ヤマキ*、片岡二郎技術士事務所**)

論文賞 精白米由来のポリガラクチュロナーゼの精製と性状

辻井良政・内野昌孝*・高野克己* (アルファー食品、東京農業大学・応用生物科学部*)

18:30~20:30 懇親会 東急イン (JR 松江駅北口、送迎バスにて移動)

6月22日(日)

9:00~12:00 シンポジウム【一般公開・参加費 1,000 円】(含む要旨集・一般講演参加可能)

水産物のための次世代コールドチェーン構想を旨として 1号館 101 教室

座長 東京海洋大学 海洋科学部

鈴木 徹

・水産物のコールドチェーンのあり方

東京海洋大学 海洋科学部 鈴木 徹

・水産物の品質と冷凍保存温度

水産大学校 福田 裕

・新冷凍システムとエネルギーコスト

中山エンジニアリング 中山淳也

・島根の水産業の特性

島根県水産技術センター 藤川裕司

・総合討論

園芸食品の輸出を考える

3号館 202 教室

座長 山口大学 農学部

山内直樹

・農水産物の輸出情勢

しまね産業振興財団 雨森理克

・農林水産省の輸出政策と研究高度化事業

農林水産技術会議事務局 小原隆由

・二十世紀ナシの輸出の現状と課題

鳥取大学 農学部 田村文男

・超大房デラウェアの輸出の現状と課題

島根県農業技術センター 大野泰司

・カキ刀根早生の輸出の現状と課題

和歌山県果樹試験場 岩橋信博

・総合討論

12:00~13:00 休憩

13:00~16:00 一般講演 3号館 211 教室・202 教室・204 教室

A会場 211 教室

- A-1 13:00 野菜飲料（トマトジュース）がストレス緩和に与える影響
藤瀬朋子・古川智子・矢羽田 歩・小泉一愉*・稲熊隆博*・古賀民穂・太田英明
（中村学園大、カゴメ総研*）
- A-2 13:15 コーヒー摂取によるストレス緩和効果
古川智子・滝下浩隆・藤瀬朋子・大和孝子・青峰正裕・廣瀬裕一郎*・山下雄司*・太田英明
（中村学園大、トーホー*）
- A-3 13:30 南米ペルー原産フトモモ科果実・カムカム飲料の抗酸化活性に関する研究
○白井睦子・高村一知（安田女子大・管理栄養）
- A-4 13:45 過熱水蒸気と植物バイオマスを使った魚粉の抗酸化的製造
○山崎雅夫・美甘敦史（東京農大生産・食品）
- A-5 14:00 二条大麦の焙煎によって生じる抗酸化成分
○荒井 順・中村 翔*・松田友彦・山崎雅夫・永島俊夫
（東京農大生産・食品、キーコーヒー開発研究所*）
- A-6 14:15 γ-アミノ酪酸（GABA）を高生産する乳酸菌の探索と食品への応用
○寺島晃也・中川義久・平野寛・多田耕太郎*・鈴木敏郎*（富山県食研、東京農大農・畜産*）
- A-7 14:30 低温貯蔵に伴う長門ユズキチ果実の褐変発生機構について
○加治美代子・山本悠太・増崎真一・山内直樹・執行正義・中谷幸夫*・大田 勉*
（山口大・農、山口農総技セ*）
- A-8 14:45 機能性段ボール箱を用いた 1-MCP 処理が果実の日持ち性に及ぼす影響
○羽山裕子・阪本大輔・樫村芳記・中村ゆり（農研機構・果樹研）
- A-9 15:00 異なった貯蔵温度における収穫後のトマトの ACC 合成・酸化酵素活性とエチレンの関係
○松井年行・小杉祐介（香川大・農）

A-10 15:15 段ボール箱内の底面に敷いた数種緩衝材が一段トレー包装されたイチゴの振動による
損傷に及ぼす影響

○北澤裕明・石川 豊・中村宣貴・椎名武夫（農研機構・食総研）

A-11 15:30 島根県産果実の市場流通における特性

○花岡陽介・江角智也・中本哲義・板村裕之（島根大・生物資源）

B会場 202 教室

B-1 13:00 アボカド豆腐の調理特性、嗜好性および物性

○平澤マキ・保科達彦・清水章子・村 清司・徳江千代子（東京農大応生・栄養）

B-2 13:15 メレンゲをモデルとしたナガイモの品質改良効果

○妙田貴生・田川三香子・永島俊夫（東京農大生産・食品）

B-3 13:30 新野菜ハマダイコンの数種漬け工程における根部内成分の変化

○伴 琢也・本谷宏志・小林伸雄（島根大・生物資源）

B-4 13:45 真空含浸法によるジャガイモのアスコルビン酸の強化

○弘中和憲・菊地美佳・小疇 浩（帯広畜産大・畜産）

B-5 14:00 真空調理が生鮮野菜・果実の加工に与える影響

○末弘静子・人見英里*・石井睦美*・神田知子**（東筑紫短大、山口県立大*、同志社女子大**）

B-6 14:15 選果の過程で生じる規格外品の処理法に関する調査

○小川幸春・山本奈美*・塩見慎次郎**

（千葉大院・園芸、和歌山大・教育*、くらしき作陽大・食文化**）

B-7 14:30 電解生成水およびR0水のスープストックおよび花巻への適用

○江端恵加・渡部絵里香・綿貫亜紀*・片寄政彦*・石川 衛*・数野千恵子

（実践女子大、ホシザキ電機*）

B-8 14:45 高アミロース米に含まれるレジスタントスターチ含有量に及ぼす爆砕処理の影響

○古庄 律・上村隆元（東京農大短大・栄養）

B-9 15:00 紫外線照射による赤タマネギスプラウトの抗酸化成分の制御について

○伊藤美希・阿川泰徳・山内直樹・執行正義・岩谷 潔・荊木康臣（山口大・農）

B-10 15:15 生育温度および光質がソバスプラウトの機能性成分含量に及ぼす影響

○鶴永陽子・石渡正紀*（広島文教女子大・人間、松下電工*）

B-11 15:30 ソバスプラウトのフラボン増大方法

○竹田彩子・松田友彦・山崎雅夫（東京農大生産・食品）

B-12 15:45 種子の発芽に対する圧力効果に関する研究

○阿部 申・斉藤勇太・竹永章生（日本大生資・食科工）

C会場 204 教室

C-1 13:00 輸送温度モデルを用いたアフラトキシン産生性の比較検討

○千葉隆司・和宇慶朝昭・田端節子・水取敦子・薩埵真二・池内容子・高橋由美・飯田憲司

田崎達明・服部 大・甲斐明美・矢野一好（都健康安研セ）

C-2 13:15 玄米の鮮度低下と蛍光強度の増加の関係について

○辻井良政・田中靖子**・志賀功一**・浅野目謙之*・高野克己**

（アルファー食品、山形農研セ*、東京農大応生・化学**）

- C-3 13:30 米の鮮度に対する消費者意識
○浅野目謙之・井上由紀・山川 淳・齊藤敏一（山形農総研セ）
- C-4 13:45 小麦検出用プライマーの構築と加工食品への利用について
○内野昌孝・菱川達也・杉田暁子・新井智美・野口智弘*・高野克己
（東京農大応生・化学、東農大・食加技セ*）
- C-5 14:00 DNA 情報を用いた茨城・群馬県産白小豆の品種解析
○横井琢也・菱川達也*・奥本大祐・小田栄司・内野昌孝*・高野克己*
（虎屋・総研、東京農大応生・化学*）
- C-6 14:15 エルゴチオネイン含量にみるササクレヒチヨタケの特性について
○慶林坊健太・朝倉敬行*・堂ヶ崎知格（麻布大・生命環境、東京顕微鏡院*）
- C-7 14:30 ナツミカンにおける機能性成分の特徴と果実発育に伴うその変化
○瀧野 奨・山内直樹・執行正義・安井匡蔵*・井町充宏*（山口大・農、和晃*）
- C-8 14:45 カキ果実の落果および樹上軟化を抑制する樹体要因の解析
○板村裕之・中務 明・足立文彦・孫 寧静*（島根大・生物資源、鳥取大院・農*）
- C-9 15:00 カキタンニンの果実への集積と機能性への応用
○成徳 聡・中務 明・舟木賢治*・板村裕之（島根大・生物資源、島根大・教育*）
- C-10 15:15 カキ'西条'熟柿ビューレの渋もどりについて
○赤浦和之（島根県立大短期大学部）
- C-11 15:30 カキ'西条'におけるスマートストリップ（1-MCP）によるドライアイス脱渋同時処理の検討
○神田巳樹夫・倉橋孝夫（島根農技セ）

大会会場への交通

・JR 松江駅北口より

・1 番乗り場（松江市営バス）北循環線内回り（所要時間 20 分）島根大学前下車

8:40 発、9:15 発、9:50 発、10:25 発 11:00 発、11:35 発、12:10 発、12:45 発

松江市交通局（<http://www.matsue-bus.jp/>）

・2 番乗り場（一畑バス）美保関ターミナル行き、マリゲート島根行き（所要時間 20 分）

島根大学前下車

7:50 発、8:50 発、9:20 発、9:50 発、10:50 発、11:20 発、11:50 発、12:50 発

一畑交通（<http://www.ichibata.co.jp/bus/>）

・タクシー所要時間約 10 分

島根大学構内

