

日本食品保蔵科学会 第58回大会(東京大会) プログラム

- 日時** 平成21年6月20日(土)～21日(日)
- 会場** 東京聖栄大学
〒124-8530 東京都葛飾区西新小岩1-4-6 (JR 総武線新小岩駅徒歩1分)
- 主催** 日本食品保蔵科学会
- 参加費** 正会員：事前登録3,000円、当日登録4,000円
学生会員：1,000円、非会員4,000円(事前登録、当日登録同額)
- 懇親会費** 事前登録4,000円、当日登録5,000円
- 事前登録** 郵便振替 00130-6-317484 日本食品保蔵科学会
平成21年6月5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 東京聖栄大学 健康栄養学部 東京都葛飾区西新小岩1-4-6
大会実行委員長 筒井知己(東京聖栄大学健康栄養学部) TEL: 03-3692-0211(代)

大会日程

6月20日(土)

9:30 受付開始(1号館)

- 10:00～12:00 市民セミナー：「食品の安全性とその評価に関する問題を考える」1号館大講義室
座長 テクノ・サイエンスローカル 小宮山美弘
・食品の規格・表示から安全性へのみちのり
東京農業大学 応用生物科学部 本間清一
・検査機関からみた安全性評価への取り組み
(財)日本食品分析センター 雨宮純子
・化学物質に汚染された食品の安全性について
東京聖栄大学 健康栄養学部 眞木俊夫

12:00～13:00 休憩

12:00～13:00 評議員会(1号館135教室)

13:00～15:00 一般講演

A会場(141教室)

- A-1 13:00 静電微粒子水が青果物のアスコルビン酸に及ぼす影響
山脇和樹・辻本かほる*・上迫豊志*・須田 洋**・山口友宏**・古館匡晃
(静岡大・農、パナソニック*、パナソニック電工**)
- A-2 13:15 静電微粒子水による青果物の低温障害抑制効果
○山脇和樹・辻本かほる*・上迫豊志*・須田 洋**・山口友宏**・中原達也・Afrina Akter***
(静岡大・農、パナソニック*、パナソニック電工**、岐阜大連合・農***)
- A-3 13:30 静電微粒子水による農薬の分解効果
○山口友宏・山脇和樹**・須田 洋*・辻本かほる*・上迫豊志*
(パナソニック電工、パナソニック*・静岡大・農**)
- A-4 13:45 強酸性電解水によるエディブルフラワーならびにキュウリの微生物的安全性確保と残留農薬軽減に関する研究

阿部一博・○山下祐加・小菅亜希子・芝原広恵・笹本真季子・塩崎修志・島 昭二*・阿知波信夫**
(大阪府大院・生命環境、大阪女子短大*、ホシザキ電機・中央研**)

A-5 14:00 エチレン処理されたバナナ果実切片の品質変化に及ぼす強酸性電解水の影響に関する研究

阿部一博・○笹本真季子・山下祐加・小菅亜希子・芝原広恵・塩崎修志・島 昭二*・阿知波信夫**
(大阪府大院・生命環境、大阪女子短大*、ホシザキ電機・中央研**)

A-6 14:15 シソと芽タデの低温貯蔵中ならびに昇温後における化学成分と微生物の変化

○阿部一博・山下祐加・小菅亜希子・芝原広恵・笹本真季子・塩崎修志・島 昭二*・西岡克浩**
・中嶋洋登** (大阪府大院・生命環境、大阪女子短大*、ダイキン工業**)

A-7 14:30 カット野菜のバイオプリザベーションに利用する菌体の選択

○荒川貴啓・Wendakoon S.K.*・泉 秀実(近畿大・生物理工、東洋食品工学短大*)

A-8 14:45 真菌・放線菌による清涼飲料水の苦情と分離菌の解析

○千葉隆司・高橋由美・和宇慶朝昭・猪又明子・甲斐明美・矢野一好 (都健康安研セ)

B会場(143教室)

B-1 13:00 バイオフィルムの形成制御および洗浄

○古川壮一・秋吉裕子・Lukito Fenny・小森谷茉衣・荻原博和・森永 康 (日大生資科・食生)

B-2 13:15 非定常プローブ法による液体食品の熱物性の同時推算

○村松良樹・坂口栄一郎*・宮地竜郎・永島俊夫・田川彰男**
(東京農大生産・食品、東京農大地域・生産*、千葉大院・園芸**)

B-3 13:30 焼成スポンジ生地水分挙動と品質に及ぼす保存条件の影響

小宮山美弘・○竹村茂樹*・北村文直* (テクノ・サイエンスローカル、シャトレーゼ*)

B-4 13:45 ジャムの冷凍及び冷蔵の研究

○貞包治夫 (尚綱大生活・栄養)

B-5 14:00 凍結・解凍における野菜組織のペクチンの変化及びテクスチャーについて

○張 永建・安藤寛子*・渡辺 学・鈴木 徹 (東京海洋大院・海洋、東京大院・農*)

B-6 14:15 ゆば膜形成における塩化ナトリウムの影響について

○国正重乃・野口智弘*・高野克己**
(ミットヨフーズ、東京農大応生・食加技セ*、東京農大応生・化学**)

B-7 14:30 サツマイモ凍結乾燥への圧力前処理の利用

○阿部 申・滝本修史・陶 慧・竹永章生・鈴木公一・小田宗宏 (日大生資科・食生)

B-8 14:45 米飯食味形成に対する炊飯中の胚乳細胞壁の変化

○辻井良政・清瀬紀子*・立田奈緒美*・矢口行雄**・内野昌孝*・高野克己*
(アルファー食品、東京農大応生・化学*、東京農大地域・電顕**)

C会場(137教室)

C-1 13:00 貯蔵時の湿度・ガス組成がワケギに品質に与える影響

○河野俊夫・川口岳芳*・房尾一宏*・今井俊治* (高知大・農、広島県総技研・農技セ*)

C-2 13:15 クレソン由来のイソチオシアネート類によるカットレタスの褐変抑制

○馬場 正・平林 充・安藤秀樹・真子正史 (東京農大農・農)

C-3 13:30 収穫時期の違いがコマツナの抗酸化機構に及ぼす影響

○今堀義洋・小寺和樹・於勢貴美子* (大阪府大院・生命環境、大阪大谷大短大・食品栄養*)

C-4 13:45 貯蔵中のLED照射による緑色香酸柑橘の品質保持

○山本悠太・加治美代子・小合美江・執行正義・岩谷 潔・山内直樹・中谷幸夫*・鈴木芳孝**
(山口大・農、山口県農総技セ*、高知県農技セ**)

C-5 14:00 流通過程における青果物の品質変化ーカンキツの果実硬度と含有成分の変化ー

○疋田慶夫・河野俊夫* (愛媛大・農、高知大・農*)

C-6 14:15 'Senorita' バナナ果実における香気生成

○Wendakoon S. K. ・松原圭佑・西村昌浩 (東洋食品工業短大)

C-7 14:30 二、三果実のエタノール、メタノール含量の違いおよび香気との関連について

○上田悦範・山中博之・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・食物栄養*、大阪府大院・生命環境**)

C-8 14:45 樹上におけるカキ果実の熟柿化と軟化関連遺伝子の発現

○板村裕之・中務 明・孫 寧静*・小山佳代子・坂田裕明・小林伸雄

(島根大・生物、鳥取大院連合・農*)

15:00~16:00 総 会(1号館 大講義室)

16:00~17:30 授賞式および受賞者講演(1号館 大講義室)

学会賞 食肉および食肉製品の非加熱技術による微生物制御に関する研究

荻原博和(日本大学 生物資源科学部)

奨励賞 食品原材料検出のためのPCRプライマー開発に関する基礎的研究

内野昌孝(東京農業大学 応用生物科学部)

奨励賞 食品の熟物性値の新規同時推算法と予測モデルに関する研究

村松良樹(東京農業大学 生物産業学部)

論文賞 生鮮野菜に対する浸透圧脱水凍結法の効果の検討

安藤寛子・渡辺 学*¹・大下誠一・鈴木 徹*¹

(東京大学大学院農学生命科学研究科、東京海洋大学海洋科学部*¹)

論文賞 温熱処理によるマンゴー(アーウィン)炭疽病の防除

広瀬直人・澤岬哲也・照屋 亮・吉武 均・秋永孝義*¹ (沖縄県農業研究セ、琉球大学農学部*¹)

18:00~20:00 懇親会(学内)

6月21日(日)

9:30~12:00 シンポジウム

「青果物輸入における品質保持」

5号館 521 教室

座長 農研機構 果樹研究所

長谷川美典

・青果物輸入の現状と品質保持における課題

農研機構 果樹研究所 長谷川美典

・青果物輸入現場における品質保持と問題点

(株)ドール 米倉幸夫

・航空輸送・船輸送時の振動・衝撃と青果物の品質

農研機構 食品総合研究所 石川 豊

・青果物輸入時の植物検疫上の現状と課題

農林水産省 横浜植物防疫所 古澤幹士

・総合討論

「食の安全へのアプローチー日本食品保蔵科学会の HACCP システムへの取組ー」5号館 531 教室

座長 近畿大学 生物理工学部

泉 秀実

・HACCP の歴史と今後の展望

宮城大学 食産業学部 池戸重信

・ HACCP 管理者資格の認定制度

近畿大学 生物理工学部 泉 秀実

・ HACCP プレワークショップ

東京海洋大学 日佐和夫

・ 総合討論

12:00~13:00 休 憩

13:00~16:30 一般講演

A会場(141 教室)

- A-1 13:00 真空含浸法によるジャガイモのカルシウムおよび鉄の強化
○弘中和憲・森野絵美子・小疇 浩 (帯広畜産大・食品工学)
- A-2 13:15 ジャガイモ塊茎中の栄養成分分布と貯蔵による変化
○東 千華・我妻美佳・篠崎真由美・古賀秀徳 (カルビー)
- A-3 13:30 あずきとささげの一般成分とポリフェノールについて
○津久井亜紀夫 (大妻女子大短大)
- A-4 13:45 カテキンの安定性に及ぼす溶存酸素の影響
○安田みどり・金城るみ子・大城あゆみ・田端正明* (西九州大・健福、佐賀大・理工*)
- A-5 14:00 ワラビ中プタキロサイドの分取・精製
○橋本麻美・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*)
- A-6 14:15 カンキツ' 不知火' のMA貯蔵に伴う香りならびに果実成分の変化
○白土英樹・徳田小百合*・我如古菜月・湯之上祐子・田中 要**・松添直隆***
(熊本県大環境・食健、熊本県大院環境・環境*、九州電力総研・生資研セ**、熊本県大環境・環資***)
- A-7 14:30 固定抽出法を用いるシークワシャー果汁中のポリメトキシフラボン類の回収
○山本健太・宮城一菜・矢羽田 歩・古賀信幸・和田浩二*・小川一紀**・矢野昌充***・太田英明
(中村学園大・琉球大・農*、農研機構・果樹研**、農研機構・生研セ***)
- A-8 14:45 種々の含密糖に含まれるサトウキビ由来ワックス成分について
○和田浩二・知念昶司・高良健作・広瀬直人*・関口喜則**・阿野明彦**
(琉球大・農、沖縄県農研セ*、磐田化学工業・開発**)
- A-9 15:00 品種別プルーンの加工適性試験
○竹内正彦・深井洋一 (長野県農工研)
- A-10 15:15 中国および日本で製造された豆板醤の化学成分組成
○焦 銀玲・武田 博 (宮崎大農・食品機能化学)
- A-11 15:30 トマトβ-ガラクトシダーゼ (TBG) 1 の酵素特性
○石丸 恵・David L. Smith*・Kenneth C. Gross* (大阪府大院・生命環境、USDA・ARS*)
- A-12 15:45 イチョウイモおよびナガイモ主要粘性糖タンパク質 32kDa (A) の糖鎖構造の比較
○津久井 学・佐藤広顕*・内野昌孝*・高野克己* (関東院大人環・栄養、東京農大応生・化学*)
- A-13 16:00 高知県産基石茶の有するポリフェノール成分と DNA トポイソメラーゼ阻害
○鳥居恭好・伊藤真吾・竹永章生 (日大生資科・食生)
- A-14 16:15 アミラーゼの生デンプン分解能に及ぼすデンプン粒表面層タンパク質の影響
○野口智弘・高野克己* (東京農大応生・食加技セ、東京農大応生・化学*)

B会場(143 教室)

- B-1 13:00 インゲン豆を用いた新規味噌の開発
○谷口 (山田) 亜樹子・野口智弘*・菊池修平* (鎌倉女子大家政・管理栄養、東京農大応生・食加技セ*)

- B-2 13:15 食用きこ類を用いた新規味噌様食品の開発
○本間裕人・徳田宏晴・中西載慶（東京農大短大・醸造）
- B-3 13:30 種々の油脂を用いた米粉パンの開発
○栗原小百合・筒井知己（東京聖栄大・食品）
- B-4 13:45 機能性卵白ペプチドの製パンへの利用
○皆川早織・筒井知己（東京聖栄大・食品）
- B-5 14:00 小麦タンパク質可溶性画分が製パン性に与える影響(第5報)-国産小麦粉を用いた製パンにおける大豆加工素材添加の影響-
○廣瀬理恵子・新井千秋*・丹下幹子*・宮森清勝・鈴木 実**・山口 聡**・飛田美菜**
・野口智弘***・菊池修平***・高野克己****
（東京都食技セ、アサマ化成*、オシキリ**、東京農大応生・食加技セ***、東京農大応生・化学****）
- B-6 14:15 ホエイパーミエイトを用いた発泡酒の醸造
○永島俊夫・武内純子・上野 宏*・芹澤 篤*（東京農大生産・食品、雪印乳業・技研*）
- B-7 14:30 パーベイクブレッドの保形性向上について
○伊賀大八・井上好文（日本パン技研）
- B-8 14:45 食品系廃棄物からの水素生産における原料の前処理効果
○徳田宏晴・田中 務・本間裕人・中西載慶（東京農大短大・醸造）
- B-9 15:00 豚心臓を用いた練り製品の開発
○多田耕太郎・寺島晃也*・鈴木敏郎（東京農大農・畜産、富山県食研*）
- B-10 15:15 ホタテガイ干し貝柱の高品質化 - 新規調味工程とその有効性 -
○村崎圭太・山崎雅夫・永島俊夫（東京農大生産・食品）
- B-11 15:30 原料大麦の麦茶適正の簡易識別法の検討
○松岡 翼・小林敏樹（はくばく・研開セ）
- B-12 15:45 *Lactobacillus sp.* FPL1 株を用いた米の乳酸発酵について
○角谷智子・駒野小百合*・小林恭一*・谷 政八（仁愛女子短大、福井県食加研*）
- B-13 16:00 各種培養条件の違いによる生食用水産食品の生菌数について
○木村みゆき*・蘇 玉伶・松隈亨扶*・森村健司*・日佐和夫（東京海洋大院、消費科学研*）
- B-14 16:15 塩素殺菌を利用したウメ果実の栽培から一次加工（梅漬け）工程の微生物制御法の検討
○村上ゆかり・小田麻由・泉 秀実（近畿大・生物理工）

C会場(137教室)

- C-1 13:00 UV-B 照射による各種スプラウトの抗酸化活性の変化
○枝垣彩香・浴 有美子・大谷綾香・錦織由理・三浦幸恵・高林由美・鶴永陽子（広島文教女子大・人間）
- C-2 13:15 市販柿葉茶における抗酸化成分含量の比較
○高林由美・田村実里・井居はるか・高木あい・西 万次郎*・鶴永陽子
（広島文教女子大・人間、西会本部*）
- C-3 13:30 褐変色素の生成と機能性に関する基礎的検討
○榮 由香里・小池千尋・大久保 亘・朝倉敬行*・石崎直人・○堂ヶ崎知格
（麻布大生命・環境、東京顕微鏡院*）
- C-4 13:45 量販店における青果物の温度管理の一考察-あるスーパーチェーンの実測例-
○秋永孝義・川崎聖司（琉球大・農）
- C-5 14:00 ISO22000 に基づく文書構築に関する調査・研究 - 食肉処理施設における現場の検討 -
○繁尾昌彦・名越敬記・早川雄介・日佐和夫*（BML フード・サイエンス、東京海洋大院*）

C-6 14:15 地域資源を活用した魚醤油の品質に関する研究(第1報)

- 魚醤油の香気成分と官能評価の関連について -

○安藤義則・下野かおり・田中淳也*・有馬秀幸*・佐伯明比古*・前田正道**・玉屋 圭**
・松本周三**・樋田宣英***・水江智子***・山本展久***・水谷政美****・松浦 靖****
・齋田佳菜子*****・佐藤崇雄*****・松田茂樹***** (鹿児島県工技セ、山口県産技セ*、
長崎県工技セ**、大分県産科技セ***、宮崎県食品開発セ****、熊本県産技セ*****)

C-7 14:30 地域資源を活用した魚醤油の品質に関する研究(第2報)

- 魚醤油の呈味成分と官能評価の関連について -

○田中淳也・有馬秀幸・佐伯明比古・前田正道*・玉屋 圭*・松本周三*・樋田宣英**・水江智子**
・山本展久**・水谷政美***・松浦 靖***・安藤義則****・下野かおり****・齋田佳菜子*****
・佐藤崇雄*****・松田茂樹***** (山口県産技セ、長崎県工技セ*、大分県産科技セ**、
宮崎県食品開発セ***、鹿児島県工技セ****、熊本県産技セ*****)

C-8 14:45 魚醤油のラジカル捕捉、ACE阻害およびガン細胞増殖抑制作用について

○片山佳子・内野昌孝・佐藤広顕*・高野克己(東京農大応生・化学、東京農大生産・食品*)

C-9 15:00 GABA摂取が精神的ストレス緩和に与える影響

○矢羽田 歩・宮城一菜・古賀民穂・稲熊隆博*・太田英明(中村学園大、カゴメ・総研*)

C-10 15:15 嚥下機能低下対象者向け食材別ゼリー食の物性と飲み込みとの関連

○河野ながみ・中川裕子・仲尾玲子(山梨学院短大・食栄)

C-11 15:30 モモ果実のアレルゲン低減化処理

○齋藤美貴・小嶋匡人・長沼孝多・恩田 匠・辻 政雄(山梨県工技セ)

C-12 15:45 野菜摂取による動脈硬化予防への一考察

○山本紗代・稲熊隆博(カゴメ・総研)

C-13 16:00 PCR法による食品原材料判別用エビ検出プライマーの構築

○金子昌史・菱川達也・内野昌孝・入澤友啓・野口治子・高野克己(東京農大応生・化学)

C-14 16:15 PCR法による食品原材料判別のためのプライマー構築法について

○内野昌孝・菱川達也・入澤友啓・野口治子・高野克己(東京農大応生・化学)

大会会場への交通

・JR総武線新小岩駅北口より徒歩1分

