

日本食品保蔵科学会 第59回大会（沖縄大会）プログラム

日 時 平成22年6月26日(土)～27日(日)

会 場 沖縄県男女共同参画センター・ていりる

〒900-0036 沖縄県那覇市西3丁目11番1号(三重城合同庁舎内)

TEL:098-866-9090 FAX:098-895-9088

主 催 日本食品保蔵科学会

後 援 一般社団法人 健康食品管理士認定協会

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 6,000円 当日登録 7,000円

事前登録 郵便振替 01700-7-148516 平成22年度日本食品保蔵科学会第59回大会

平成22年6月11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収めてください。

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。

ただし、手書きのものが必要な方は大会当日、振込受領書を受付学会事務局までご提出下さい。

前納された方は当日大会受付で受領書を提示し、参加証をお受け取り下さい。

大会事務局 琉球大学農学部 〒903-0213 沖縄県中頭郡西原町千原1

大会実行委員長 秋永 孝義（琉球大学農学部）

大会副実行委員長 和田 浩二（琉球大学農学部）

大会副実行委員長 広瀬 直人（沖縄県農業研究センター）

問い合わせ先 琉球大学農学部亜熱帯生物資源科学科 和田浩二

TEL：098-895-8809、FAX：098-895-8734、

e-mail kojiwada@agr.u-ryukyu.ac.jp

6月26日(土)

9:10 受付開始 (1階エントランスホール)

9:50～12:00 市民セミナー：「食文化と食情報から健康を見直そう」1階ホール

沖縄の食文化形成の背景－異文化接触の影響と受容－

元琉球大学 金城 須美子

食情報の提供とその責任－あなたが得ている食の情報の本質は－

一般社団法人 健康食品管理士認定協会

鈴鹿医療科学大学保健衛生学部 長村 洋一

12:00~13:00 休憩 会場周辺は飲食店がほとんどありません。お弁当（550円、お茶付）の注文を10時30分まで受付で受けますので、ご利用ください

12:00~13:00 評議員会(3階研修室)

13:00~14:00 総会、授賞式、HACCP管理者認定書授与式(1階ホール)

小原哲二郎記念功績賞（追贈） 茶玲和雄(大阪府立大名誉教授)

学会賞 沖縄県産特産物の機能性成分と加工利用に関する食品化学的研究

和田 浩二(琉球大学 農学部)

奨励賞 青果物の貯蔵性に及ぼすエタノール蒸気処理の効果に関する生理・生化学的研究

鈴木 康生(神戸大学 農学部)

産業技術功労賞 環境調整システムによる食品の総合的品質管理技術の確立

ダイキン工業株式会社

論文賞 収穫後のエタノール蒸気処理がブロッコリーの老化に関連する遺伝子の発現に及ぼす影響

谷野晃正・鈴木康生・寺井弘文(神戸大学大学院 農学研究科)

魚醤より分離したプロテアーゼ生産耐塩性 *Bacillus* について

野口治子¹・片山佳子²・内野昌孝²・石川孝明²・プスピタリスディヤンティ³・高野克己²

(東京大学 生物生産工学研究センター¹・東京農業大学 応用生物科学部²

・Research Center for Biotechnology, Indonesian Institute of Sciences³)

14:00~14:45 受賞者講演(1階ホール)

学会賞 和田 浩二(琉球大学 農学部)

奨励賞 鈴木 康生(神戸大学 農学部)

産業技術功労賞 ダイキン工業株式会社

15:00~17:50 一般講演

A会場(2階会議室)

A-1 15:00 シークワーサー (*Citrus depressa* Hayata) 青果の果皮精油成分の分析

○和田浩二*、平良郁子*、真保栄陽子*、高良健作*、沢村正義**、住 秀和***

(琉球大農*、高知大農**、九州沖縄農研セ***)

A-2 15:13 酵母で発現したトマトβ-ガラクトシダーゼ(TBG)3の酵素特性

○石丸 恵*・小堀洋平**・David L. Smith***・Kenneth C. Gross***

(大阪府大院・生命環境*、大阪府大院・理**、USDA-ARS***)

A-3 15:26 バナナ果実(cv.Senorita)のアルコール代謝系がエステル生成に及ぼす影響

○Wendakoon S.K.*・石丸 恵*・上田悦範***

(東洋食品工業短大*、近畿大生物理工**・羽衣国際大食物栄養***)

A-4 15:39 ベトナム産ピタヤ(ドラゴンフルーツ)果実の品質保持特性

○山脇和樹*・片井英晴**・加藤雅也*・渡辺杏里* (静岡大・農*、ソッソ**)

A-5 15:52 カワラヨモギ抽出物処理が中晩柑果実のエチレン生成に及ぼす影響

羽山裕子*・○中村ゆり*・大嶋悟士**・井上久雄***・立木美保*

(農研機構・果樹研*、阪本薬品工業**、愛媛農研果樹研セ・みかん研***)

- A-6 16:05 カキ果実のラジカル発生とエチレン生成および褐変との関係
○板村裕之*・山田佳織*・家本啓佑*・江角智也*・孫 寧静**・山内直樹***・柴田 均*
(島根大生物資源*、鳥取大院連合農研**・山口大農***)
- A-7 16:18 トマト熟緑果実(‘桃太郎’)の追熟予測モデルに関する検討
○中村宣貴・伊藤康博・椎名武夫(農研機構・食総研)
- A-8 16:31 攪拌と加熱が西条ガキ熟柿ピューレの物性に及ぼす影響
○赤浦 和之(島根県大短大)
- A-9 16:44 トマト果実の品質評価における遊離アミノ酸の役割の解明
阿部一博*・○門口 茜*・山下祐加*・塩崎修志*・島 昭二**・木戸啓仁***
・下山亜美****・岡井康二****・嘉悦佳子*****・阿知波信夫*****
(大阪府立大院*、大阪女子短期大**、くらしき作陽大***、大阪薫英女子短大****、
大阪府環農水総研*****、ホシザキ電機・中央研*****)
- A-10 16:57 バナナ果実の組織が異なる切片の追熟速度と微生物密度の関連性に関する研究
阿部一博*・○山下祐加*・門口 茜*・塩崎修志*・島 昭二**・木戸啓仁***
・下山亜美****・岡井康二****・嘉悦佳子*****・阿知波信夫*****
(大阪府立大院*、大阪女子短期大**、くらしき作陽大***、大阪薫英女子短大****、
大阪府環農水総研*****、ホシザキ電機・中央研*****)
- A-11 17:10 1-Methylcyclopropene(1-MCP)によるコマツナの品質保持
徳地隆宏・○鈴木康生・寺井弘文(神戸大院・農)
- A-12 17:23 水耕栽培における窒素形態の差異がミツバの収量および品質に及ぼす影響
○嘉悦佳子***・森川信也*・磯部武志*・阿部一博**・中村謙治**
(大阪府環境農水総研*、大阪府立大院**、エスペックミック**)
- A-13 17:36 ワケギ種球の機能性段ボール貯蔵とその品質評価に関する研究
○河野俊夫*・川口岳芳**・岡田牧恵** (高知大農*、広島総研農技セ**)

B 会場(3 階研修室)

- B-1 15:00 農業用水の塩素殺菌によるカキ果実栽培中の衛生管理
○三木秀基・村上ゆかり・泉 秀実(近畿大生物理工)
- B-2 15:13 圃場における塩素殺菌を利用したハッサク果実の微生物制御
○村上ゆかり・三木秀基・泉 秀実(近畿大生物理工)
- B-3 15:26 *Lb. fermentum*IF03956 の溶菌に及ぼす高圧処理の影響
○萩原大輔・阿部 申・鈴木公一・小田宗宏(日本大生物資源・食品生命)
- B-4 15:39 食品に接種した *Bacillus cereus* に対するパルスドキセノン処理の殺菌効果
○渡邊富之*・秋葉祐希*・堀川俊暢*・古川壮一*・小暮勝之**・萩原博和*・永森 康*
(日本大生物資源・食品生命*、岩崎電気**)

- B-5 15:52 ストレス処理を施した *Enterobacter sakazakii* の検出
 ○桐部奈美・岡島怜史・守屋泰晴・古川壮一・荻原博和・森永 康
 (日本大生物資源・食品生命)
- B-6 16:05 非加熱食品に接種した *Listeria monocytogenes* の低温保存における推移
 ○堀川俊暢*・渡邊嵩之*・桐部奈美*・古川壮一*・荻原博和*・永森 康*・五十君静信**
 (日本大生物資源・食品生命*、国立医療薬品食品衛生研**)
- B-7 16:18 焼成ドロマイト粉末による細菌芽胞に対する抗菌特性
 ○安江省吾*・澤井 淳**・菊地幹夫**
 (神奈川工大院・応用化学*、神奈川工大・応用バイオ科学**)
- B-8 16:31 焼成ホタテ貝殻粉末の食中毒起因菌バイオフィーム除去能の検討
 ○永沢幸治郎*・澤井 淳**・菊地幹夫**
 (神奈川工大院・応用化学*、神奈川工大・応用バイオ科学**)
- B-9 16:44 シリコーン膜を用いた新規抗菌剤の開発
 ○中村欣司*・澤井 淳**・菊地幹夫**
 (神奈川工大院・応用化学*、神奈川工大・応用バイオ科学**)
- B-10 16:57 凍結・解凍におけるトマト中のアミノ酸含量変化
 ○鈴木 徹・張 永建・渡辺 学・板倉智美・大迫一史・金子浩太
 (東京海洋大・食品生産)
- B-11 17:10 シークワシャー果汁飲料の識別
 山本健太*・○高木大雅*・矢羽田 歩*・富永麻依*・宮城一菜*・小川一紀**・太田英明*
 (中村学園大*、農研機構・果樹研**)
- B-12 17:23 山菜中類似ポリフェノール成分の HPLC 分離条件の検討
 ○米長彩子*・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-13 17:36 茶種子油の特性分析と応用への試み
 ○鳥居恭好*・野口富太郎**・竹永章生*(日本大生物資源・食品生命*、野口徳太郎商店**)

18:30~20:30 懇親会 パシフィックホテル沖縄 2階ワイケレ (会場より徒歩3分)

6月27日(日)

9:30~12:00 シンポジウム

「食品の品質管理へのスペクトルの利用」

2階会議室

世話人：秋永 孝義 (琉球大学農学部)、藤田 修二 (佐賀大学農学部)

紫外部差スペクトルを用いた青果物機能性成分の分析

佐賀大学農学部 藤田 修二

近赤外線分光法を用いたノリ機能性成分の非破壊計測

佐賀大学農学部 田中 宗浩

近赤外線分光法による泡盛の酒質の分類

琉球大学農学部 秋永 孝義

製糖工場における近赤外線分光法の利用

琉球大学農学部 平良 英三

「地域イノベーション：亜熱帯作物の新しい機能性とその展開」 3階研修室

世話人：太田 英明（中村学園大学大学院栄養科学部）、和田 浩二（琉球大学農学部）

シークワーサーの果実特性、機能性とその展開

中村学園大学栄養科学部 太田 英明

パイナップル加工残渣の有効利用と機能性

鹿児島女子短期大学生活科学科 吉元 誠

サトウキビ加工製品の高付加価値化

沖縄県農業研究センター農業システム開発班 広瀬 直人

トマトの加工と利用：リコピン研究の最前線

カゴメ総合研究所 自然健康研究部 稲熊 隆博

12:00~13:00 休憩 会場周辺は飲食店がほとんどありません。お弁当（550円、お茶付）の注文を10時30分まで受付で受けますので、ご利用ください

13:00~16:15 一般講演

A会場(2階会議室)

A-1 13:00 米粉をつなぎとして用いた蕎麦の開発

大竹由祐・○筒井知己(東京聖栄大・食品)

A-2 13:13 米粉添加パンのテクスチャーの経時変化と米粉の粉体特性について

○岡留博司*・ホッセン シェリフ Md*・岡部繭子**・五月女格*・竹中真紀子*

・北村義明*・松倉 潮*(農研機構・食総研*、信州大農**)

A-3 13:26 層別に調整した米粉の性状について

○石川裕希*・辻井良政**・坂口栄一郎***・矢口行雄****・内野昌孝*・高野克己*

(東京農大応生・化学*、アルファー食品**、東京農大地環・工学***、

東京農大地環・電顕****)

A-4 13:39 キノコを用いたうるち団子の硬化抑制に関する研究

○小嶋匡人・斎藤美貴・橋本卓也・樋口かよ・木村英生(山梨工技セ)

A-5 13:52 4種のヤマノイモにおけるジオスゲニン含量の比較

○津久井学*・佐藤広顕**・内野昌孝***・高野克己****

(関東学院大人環・栄養*、東京農大生産・食品**・東京農大応生・化学***)

A-6 14:05 有色ジャガイモジャムの嗜好特性ーカラフルジャムの場合ー

○品川弘子*・高増雅子**・津久井亜紀夫***

(東京聖栄大*、日本女子大**、東京農大応生・化学***)

A-7 14:18 従来の食用さつまいも品種と新品種・有望系統の糖含量と甘味度について

○津久井亜紀夫*・長谷川真由美**・熊谷 亨***

(東京農大応生・化学*、東京家政学院大**、農研機構・作物研***)

A-8 14:31 “せんだんご”の澱粉特性について

○岡 大貴*・入澤友啓**、野口智弘*、内野昌孝**、岡田早苗**、高野克己**

(東京農大応生・食加技セ*、東京農大応生・化学**)

A-9 14:44 ライ小麦発芽種子を用いた味噌の機能性について

○谷口 (山田) 亜樹子*、菊池修平** (鎌倉女子大・管理栄養*、東京農大応生・食加技セ**)

A-10 14:57 超高压処理により形成されるアクトミオシン加圧ゲルの形成機構について

○小泉亮輔・多田耕太郎・鈴木敏郎 (東京農大農・畜産)

A-11 15:10 干し貝柱の品質向上と合理的生産システムの開発

○村崎圭太・山崎雅夫・永島俊夫 (東京農大生物・食品)

A-12 15:23 市田柿の機械乾燥による高品質化試験

○竹内正彦*・滝沢 潤**・鈴木生美*・深井洋一*・松澤恒友**

(長野農村工研・農開研*、信州大工・物質工**)

A-13 15:36 柚子こしょうの劣化防止に関する報告

○田嶋文暁・河村博明・星野聖一 (フンドーキン醤油)

A-14 15:49 複合調理食品 (弁当) の期限設定の一手法について

○松本 崇*** 豊福 肇*** 日佐和夫*

(東京海洋大院*、永谷園**、国立保健医療科学院***)

A-15 16:02 PCR 法によるジャガイモ検出用プライマーの開発

○入澤友啓・平沢あゆみ・畠本友里恵・内野昌孝・野口治子・高野克己 (東京農大応生・化学)

B 会場 (3 階研修室)

B-1 13:00 沖縄県産健康茶と植物粉末の抗酸化性、 α -グルコシダーゼ阻害活性

○八並一寿***・小野寺 敏***・平良一彦***** (玉川大*、

昭和昭科大**、法政大院**、琉球大院***、琉球大長寿科学研究プロジェクト****)

B-2 13:13 電気処理によるジャガイモの抗酸化活性増強

○弘中和憲*・船戸琢郎*・小疇 浩*・佐藤禎稔*・小嶋道之*・森 元幸**・津田昌吾**

(帯広畜産大・畜産*、北海道農研セ**)

B-3 13:26 近紫外 LED 処理による芽ネギの脂質過酸化と抗酸化成分によるその制御

○下川陽大・山内直樹・執行正義 (山口大農)

B-4 13:39 静電微粒子水による青果物の低温障害抑制とラジカル消去活性との関係

山脇和樹*・加藤雅也*・大山聖二*・○大久保公美子**・上迫豊志**・浅野幸康**

・山口友宏***・Afrina Akter**** (静岡大・農*、パナソニック**、パナソニック 電工***、

岐阜大連合農研****)

- B-5 13:52 オオムギ中のフェノール性有機酸含量と抗酸化活性の評価
吉田淳子*・○園田啓介*・野方洋一**・佐々木久美*・橋本俊二郎*・太田英明*
(中村学園大*、農研機構・近中四国農研**)
- B-6 14:05 施肥量、収穫方法および剪定強度が柿葉の抗酸成分含量と収量に及ぼす影響
○鶴永陽子*・持田圭介**・松崎 一***・松本敏一**** (広島文教女子大人間・人間栄養*、
島根農技セ・果樹**、島根農技セ・加工***、島根大生物資源・附属生物資源教育研セ****)
- B-7 14:18 食品保存環境中の空気中カルボニル化合物の測定とその挙動に関する研究
○村田真一郎*・関根嘉香*・矢島杏梨**・佛願道男***
(東海大院・地球環境*、東海大院・理**、日立化成テクノサービス***)
- B-8 14:31 包装形態の違いが衝撃によるイチゴの損傷発生に及ぼす影響
○北澤裕明*・佐藤達雄**・石川 豊* (農研機構・食総研*、茨城大農**)
- B-9 14:44 緑色香酸柑橘の静電霧化微粒子水処理による貯蔵中の脱緑抑制
○高村孝太郎*・山内直樹*・執行正義*・前川哲也**、榊田幸広**・山内俊幸**
(山口大農*、パナソニック電工**)
- B-10 14:57 高圧力処理がカットレタスの微生物制御と品質に及ぼす影響
○荒川貴啓・木村鷹彦・泉 秀実(近畿大生物理工)
- B-11 15:10 野菜の低温保存におけるキセノンガスハイドレート利用の効果
○安藤寛子*・鈴木徹**・大下誠一*・牧野義雄*・川越義則*
(東京大院・農生*、東京海洋大・海洋**)
- B-12 15:23 食品保蔵システムのライフサイクルアセスメント
○椎名武夫*・中村宣貴*・折笠貴寛**・ロイ ポリトッシュ*・タンマウオン マナシカン*
・ヘワジュリジ イルミ* (農研機構・食総研*、宮城大・食産業**)
- B-13 15:36 ギンナンドライパックの製造および保存にともなう成分変化
○後藤隆子*・末兼幸子*・加藤竜浩** (東洋食品工業短大*、カトウ**)
- B-14 15:49 北海道産低香味玉ねぎ品種のCA貯蔵による品質保持効果
○山下耕一郎・佐々木 渉・坂野 綾・道端沙織・萩原拓也(ホクレン農総研)
- B-15 16:02 カワラヨモギ抽出物処理が中晩柑果実の鮮度に及ぼす影響
○井上久雄*・大嶋悟士**・熱田博之**・三好孝典***・菊地毅洋*・政本泰幸*
(愛媛農研果樹研セ・みかん研*、阪本薬品工業**、愛媛農研果樹セ***)

6月28日(月) エクスカーション 10:00~11:00 「ANA 沖縄貨物ハブ見学」