

日本食品保蔵科学会 第60回大会（オホーツク大会）プログラム

- 日時** 平成23年6月18日（土）～19日（日）
- 会場** 東京農業大学・オホーツクキャンパス
〒099-2493 北海道網走市八坂196番地
- 主催** 日本食品保蔵科学会
- 後援** 食香粧研究会、オホーツクテクノプラザ、東京農業大学
- 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** 正会員：事前登録7,000円 当日登録8,000円
学生会員：2,000円（事前登録、当日登録同額）

事前登録

平成23年6月3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 東京農業大学 生物産業学部 北海道網走市八坂196番地

大会実行委員長：東京農業大学 生物産業学部 永島俊夫

副委員長：東京農業大学 生物産業学部 佐藤広頭

琉球大学 農学部 弘中和憲

6月18日（土）

9:30 受付開始

10:00～12:00 市民セミナー「オホーツクの食・香・粧」

2号館大講義室（一般公開・無料）

座長 東京農業大学生物産業学部 佐藤広頭

・食における香りの役割

東京農業大学生物産業学部 藤森 嶺

・北海道産化粧品で美しく

北見工業大学 山岸 喬

・カラーゲンと肌

藤田保健衛生大学医学部 赤松浩彦

12:00～13:10 休憩

12:00～13:10 評議員会（2号館204教室）

13:10～13:40 総会、HACCP管理者認定書授与（2号館大講義室）

13:40～14:00 授賞式（2号館大講義室）

小原哲二郎記念功績賞 中村怜之輔(岡山大学名誉教授)

奨励賞 米飯の食味形成に及ぼす澱粉および細胞壁分解酵素作用に関する研究

辻井良政(アルファ食品株式会社 研究開発部)

奨励賞 ブルーベリーを中心とした園芸作物のアントシアニン蓄積機構の解明および成熟・加工特性に関する研究

伴 琢也(東京農工大学農学部)

技術賞 カキ‘西条’熟柿の生産および品質管理に関する研究

赤浦和之(島根県立大学短期大学部)

ふるさと産業貢献賞

エミューおよびオホーツク地域特産物を活用した地域との連携による活動の展開

株式会社東京農業大学バイオインダストリー

論文賞 Effects of Immersion in Aqueous 1-methylcyclopropene (1-MCP) Solution on Ripening of Bananas

川口敬太・鈴木康生・寺井弘文(神戸大学大学院農学研究科)

論文賞 トマト‘桃太郎’緑熟果実の追熟過程における果皮色および果実硬度変化の積算エチレン生成量による予測

中村宣貴*・徐 歩前**・マナシカン タンマウオン*・伊藤博孝***・北川麻美子***

・稲熊隆博***・伊藤康博*・椎名武夫*

農研機構・食品総合研究所*・華南農業大学園芸学院**、カゴメ(株)総合研究所***

14:00~15:00 受賞者講演(2号館大講義室)

15:15~17:30 一般講演

A会場(8号館201教室:発表10分、質疑応答3分)

A-1 15:15 スチームコンベクションオープンによるブランチング処理が数種野菜の栄養成分含量に及ぼす影響に関する研究

○阿部一博*・五百崎千加*・嘉悦佳子**・島 昭二***・岡井康二****・丹後裕子*****
・吉田恭一郎*****・阿知波信夫*****

(大阪府立大院*・大阪府環農水総研**・大阪女子短期大***・大阪薫英女子短大****、
ホシザキ電機・中央研*****)

A-2 15:28 葉菜類の劣化時における遊離アミノ酸含量の変化に関する研究

阿部一博*・○門口 茜*・嘉悦佳子**・島 昭二***・岡井康二****・丹後裕子*****
・吉田恭一郎*****・阿知波信夫*****

(大阪府立大院*・大阪府環農水総研**・大阪女子短期大***・大阪薫英女子短大****、
ホシザキ電機・中央研*****)

A-3 15:41 青果物保存中の品質保持と微生物抑制に対するストリーマ放電技術の効果に関する研究

阿部一博*・○大霜清典*・嘉悦佳子**・島 昭二***・岡井康二****・西浜幸夫*****
・西岡克浩*****・中嶋洋登*****

(大阪府立大院*・大阪府環農水総研**・大阪女子短期大***・大阪薫英女子短大****、
ダイキン工業*****)

A-4 15:54 水耕栽培における有機質肥料施肥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***

(大阪府環農水総研*、大阪府立大院**、エスペックミック***)

A-5 16:07 CAD・CAE を活用したバルクコンテナの構造設計

○大野誠治*・柏木俊幸*・新實誉也*・椎名武夫** (キョーラク*、農研機構・食総研**)

A-6 16:20 青果物のバルクコンテナ輸送における損傷評価

○西尾 恵*・安田慎一*・新實誉也**・横山幸一***・中村宣貴****・椎名武夫*****

(ホクレン農総研*、キョーラク**、王子インターパック***、農研機構・食総研****)

A-7 16:33 バルクコンテナ輸送のための MA 包装設計—静荷重を受けたネーブルオレンジの低酸素環境下における呼吸特性—

○中野浩平*・中村宣貴**・椎名武夫** (岐阜大応生*、農研機構・食総研**)

A-8 16:46 バルクコンテナ輸送のための品質評価—静荷重下におけるダイコンの品質変動—

○吉田 誠*・曾我綾香*・椎名武夫** (神奈川県農技セ*、農研機構・食総研**)

A-9 16:59 バルクコンテナ輸送のための品質評価—静荷重下におけるキャベツの品質評価—

○曾我綾香*・吉田 誠*・椎名武夫** (神奈川県農技セ*、農研機構・食総研**)

A-10 17:12 バルクコンテナ利用時に懸念される落下衝撃が保存中のキャベツの呼吸および品質に及ぼす影響

○兼田朋子*・Thammanwong Manasikan*・中村宣貴*・曾我綾香**・吉田誠**・椎名武夫*

(農研機構・食総研*、神奈川県農技セ**)

A-11 17:25 青果物のバルクコンテナ物流によるコスト・環境負荷低減効果の解析

○椎名武夫*・中村宣貴*・タンマウォン マナシカン*・兼田朋子*・曾我綾香**

・吉田 誠**・打田 宏***・西尾 恵****・新實誉也*****・横山幸一*****

・中野浩平*****

(農研機構・食総研*、神奈川県農技セ**、全農***、ホクレン総合研****、

キョーラク*****、王子インターパック*****、岐阜大応生*****)

B 会場(8号館 202 教室：発表 10 分、質疑応答 3 分)

B-1 15:15 ジャガイモの加工特性に関するジャガイモポリガラクトチュロナーゼのクローニング

○中村 優*・酒井知恵子**・須恵雅之**・内野昌孝**・佐藤広顕***・高野克己**

(東京農大農・畜産*、東京農大応生・化学**、東京農大生物・食香***)

B-2 15:28 ジャガイモ貯蔵期間におけるシステインプロテアーゼインヒビターの変化

○入澤友啓・山中泰斗・五味絵里夏・野口治子・内野昌孝・高野克己 (東京農大応生・化学)

B-3 15:41 トマト β -ガラクトシダーゼ (TBG) 4 の結晶化

○石丸 恵*・枝 真広**・多田俊治** (近畿大生物理工*、大阪府大院理学**)

B-4 15:54 食品保存環境中の食品から放散する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-5 16:07 ヤチヤナギの芳香成分と機能性に関する研究

○中田真悠子*・妙田貴生*・脇田陽一**・戸枝一喜*・藤森 嶺*・西澤 信*

(東京農大生物・食香*、北海道立総研機構**)

B-6 16:20 フレーバーを強化した黒糖における香気成分の動向

○広瀬直人*・照屋 亮*・大城良計*・神谷朝博**・高良健作**・太田英明***
・和田浩二** (沖縄県農研セ*、琉球大農**・中村学園大・栄養***)

B-7 16:33 バナナ果実 (cv. Senorita) におけるアミノ酸からアルコール残酸基の供給経路の解明

○ウエンダコーン S. K.*・石丸 恵**、上田悦範***
(東洋食品工短大*、近畿大生物理工**、羽衣国際大・食物栄養***)

B-8 16:46 ペルオキシダーゼにより生成されたフラボノイドラジカルによる貯蔵中の長門ユズキチ果実のクロロフィル分解

○山内直樹***・イアムラオ スカンヤ**・江口國安*・執行正義***・右田たい子***
(山口大農*、鳥取大院連合農学研**)

B-9 16:59 アルコール添加から見たバナナ果実のエステル香気周辺の代謝

○上田悦範*・山中博之*・今堀義洋**・於勢貴美子***
(羽衣国際大・食物栄養*、大阪府大・生命環境**、大阪大谷大短大・食物栄養***)

18:30~20:30 懇親会 ホテル網走湖荘 (バスにて送迎)

6月19日 (日)

9:30~12:00 シンポジウム

北海道の新規食材と地域活性 8号館 302 教室

座長 東京農業大学生物産業学部 永島俊夫

・オホーツクプラント形成と地域振興

(財)オホーツク地域振興機構 厚谷郁夫

・エゾシカの食害対策と加工利用

東京農業大学生物産業学部 増子孝義

オホーツク圏地域食品加工技術センター 抜山嘉友

・エミューの利用と産業化

東京農業大学生物産業学部 渡部俊弘

・道産食材の特性と機能性

藤女子大学人間生活学部 知地英征

北海道農産物の品質保持技術 8号館 301 教室

座長 琉球大学農学部 弘中和憲

・真空含浸および電気処理によるジャガイモの品質向上

琉球大学農学部 弘中和憲

・エチレン処理によるジャガイモの発芽抑制

酪農学園大学 樋元淳一

・自然冷熱を利用した超低温貯蔵による米の高品質保持技術

北海道大学農学研究院 川村周三

・輸送中の損傷発生予測

12:00~13:00 休憩

13:00~16:30 一般講演

A会場(8号館201教室：発表10分、質疑応答3分)

A-1 13:00 各種作物デンプンの微粒子化による特性変化

○岡留博司*・シャリフ ホッセン*・***・五月女格*・竹中真紀子*・中嶋光敏**
・五十部誠一郎* (農研機構・食総研*、筑波大**)

A-2 13:13 米飯表層構造の解析および食味形成への影響について

○本間俊充*・鎌田和樹***・辻井良政**・入澤友啓***・野口治子***・高野克己*・***
(東京農大院農・農化*、アルファー食品**、東京農大応生・化学***)

A-3 13:26 米糠を用いた乳酸菌発酵による高濃度 GABA 生産法

○大友理宣*・藤原涼子*・高嶋亜希子*・保莉美佳**・畠 恵司**・戸枝一喜***
(秋田銘醸*、秋田県総食研セ**、東京農大生物・食香***)

A-4 13:39 米粉および酵素製剤を用いた味噌風調味食品の製造

○谷口(山田)亜樹子*・佐藤祐子*・桑原礼子*・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**)

A-5 13:52 十勝地域より分離した酵母の製パン特性

○浅井俊樹*・武内純子**・山崎雅夫**・永島俊夫*・**
(東京農大院生物*、東京農大生物・食香**)

A-6 14:05 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溶解性とその結合様式

○小泉亮輔*・多田耕太郎**・鈴木敏郎** (東京農大院農・環境*、東京農大農・畜産**)

A-7 14:18 ベトナムの伝統食品「ネムチュア」への超高压処理を用いた非加熱殺菌について

○グエン トルン ハウ*・多田耕太郎**・鈴木敏郎**
(東京農大院農・畜産*、東京農大農・畜産**)

A-8 14:31 真空含浸ポテトチップのフライ条件に関する研究

○弘中和憲*・小松田彩加**・小疇 浩** (琉球大農*、帯広畜産大・食工**)

A-9 14:44 「露茜」を原料とする梅酒の酵素含浸法による色調改善

○尾崎嘉彦*・庄司俊彦*・小原三奈*・三宅英伸** (農研機構・果樹研*、和歌山県工技セ)

A-10 14:57 酵素処理によるサトイモの成分と物性の変化について

○張 懐元・寺島 恵・滝沢 潤・佐藤伸明・水野正浩・松澤恒友・天野良彦
(信州大工・物質)

A-11 15:10 酵素剥皮およびナイフ剥皮されたカットカキの微生物叢と品質

○村上ゆかり*・足立卓弥*・石丸 恵*・尾崎嘉彦**・泉 秀実*
(近畿大生物理工*、農研機構・果樹研**)

A-12 15:23 「市田柿」の高品質化に関する研究

○竹内正彦*、上條岳巳*、田中廣彦**、深井洋一* (長野県農村工研*、みなみ信州農協**)

A-13 15:36 機械乾燥による高品質「市田柿」の加工技術の開発

○滝沢 潤*・竹内正彦**・大熊桂樹***・西井賢悟***・松澤恒友*・天野良彦*
(信州大工・物質*、長野県農村工研**、長野県農協地域開発機構***)

A-14 15:49 エミュー肉を利用したフランクフルトの開発

○中澤洋三*、坂 尚憲*、佐藤広顕*、渡部俊弘***、永島俊夫*
(東京農大生物・食香*、東京農大バイオインダストリー**)

B会場(8号館202教室：発表10分、質疑応答3分)

B-1 13:00 殺菌処理後に active MAP 貯蔵されたカットニンジンおよびダイコンの微生物的品質と貯蔵性

○三木秀基・ヴァラコン リーラヴォラヴォン・村上ゆかり・石丸 恵・泉 秀実
(近畿大生物理工)

B-2 13:13 殺菌処理後に active MAP 貯蔵されたカットレタスおよびカットホウレンソウの微生物的品質と貯蔵性

○ヴァラコン リーラヴォラヴォン・三木秀基・田口佳秀・石丸 恵・泉 秀実
(近畿大生物理工)

B-3 13:26 化学薬剤に代わる収穫後パパイヤの炭疽病抑制処理法

○ヘワジュリジ イルミ***・椎名武夫**
(スリランカ産業技研*、農研機構・食総研**)

B-4 13:39 微生物熱量計による食品の生菌数推定

○宮地竜郎・村松良樹・伊東彰彦・甲田健文・藤村朱喜・中川純一 (東京農大生物・食香)

B-5 13:52 パルスドキシセノン処理による *Listeria monocytogenes* の殺菌効果

○渡辺嵩之・古川壮一・森永 康・荻原博和(日本大生物・食品)

B-6 14:05 お茶(緑茶、紅茶、ウーロン茶)の抗菌性についての検討

○貞包治夫(尚綱大学生生活・栄養)

B-7 14:18 果実着色における ABA とエチレンの役割

○中務 明*・孫 寧静**・新川 猛***・板村裕之*
(島根大生物資源*、島根大プロジェクト研究推進機構**、岐阜農技セ***)

B-8 14:31 トマト追熟中の軟化と品質変化について

○小疇 浩*、近田瞬也*、塩貝朋美*、田川和美*、弘中和憲**
(帯広畜産大・畜産*、琉球大・農**)

B-9 14:44 トマト植物体におけるストレス応答タンパク質オスモチンの発現動態

○樋口直樹*・小山善幸*・稲熊隆博**・金原淳司**・伊東康博***・加藤 順*・荻原 淳*
・春見隆文*(日本大生物資源*、カゴメ・総研**、農研機構・食総研***)

B-10 14:57 通電加熱による殺菌が栄養成分の損失に及ぼす影響

○劉 艶名・陶 慧・鳥居恭好・竹永章生(日本大院生物資源)

B-11 15:10 生鮮イチゴの凍結解凍によるテクスチャー変化とその制御に関する研究

○板倉智美*・安藤寛子**・松川真吾*・渡辺 学*・鈴木 徹*
(東京海洋大・食品*、東京工科大・応用生物**)

B-12 15:23 生食用パインアップルの低温貯蔵特性

○照屋 亮*・広瀬直人*・崎山澄寿**・正田守幸**・竹内誠人***・大城良計*
(沖縄県農研セ*、沖縄県農研セ・名護**、沖縄県農研セ・石垣***)

B-13 15:36 フィルム包装を利用したオウトウ果実の鮮度保持に関する研究

○村山秀樹・小玉 愛 (山形大農)

B-14 15:49 多点圧力センサを用いた加振中の青果物の接触部位における応力測定

○中村宣貴*・兼田朋子*・タンマウォン マナシカン*・曾我綾香**・吉田 誠**
・椎名武夫* (農研機構・食総研*、神奈川県農技セ**)

C会場(8号館302教室：発表10分、質疑応答3分)

C-1 13:00 干し貝柱加工中の色調形成について

○今井典子・佐々木一志・山崎雅夫・永島俊夫 (東京農大生物・食香)

C-2 13:13 梅干の色調における食塩添加効果

○品川弘子*・柳瀬昌弘*・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***)

C-3 13:26 紫トウモロコシアントシアニンについて

○津久井亜紀夫*・柿内 都*・野口治子*・内野昌孝*・豊原秀和**、高野克己*
(東京農大応生・化学*、東京農大国際・開発**)

C-4 13:39 ポリフェノールに由来する褐変色素の重合度と生理活性

○堂ヶ崎知格*・寺田真末*・尾崎友美*・石崎直人*・朝倉敬行**
(麻布大生命・環境*、東京顕微鏡院**)

C-5 13:52 ニホンナシの果実発育過程におけるポリフェノール含量の変動と抗酸化活性

○藤田修二*・小川剛史*・林 信行*・韓 雲哲*・石丸幹二*・稲富和弘**・加藤 恵**
・尊田民喜*** (佐賀大農*、佐賀県果樹試**、西九州大健康***)

C-6 14:05 山梨県産果実類のORAC値の比較について

○木村英生・樋口かよ・小嶋匡人・橋本卓也(山梨県工技セ)

C-7 14:18 山菜中の総ポリフェノール含量とDPPHラジカル消去活性評価

○飯田旭平*・仲尾玲子**・中川裕子*(山梨学院短大・食栄*、山梨学院大・健栄**)

C-8 14:31 加熱・冷凍に伴うとんぶり中のポリフェノールの変化

○三森一司・富木花子 (聖霊女子短大)

C-9 14:44 バオバブフルーツの投与は高コレステロール食摂取ラットにおける体重増加とコレステロール代謝を改善する

○谷岡由梨*・島田剛志**、古庄 律* (東京農大短大・栄養*、エコロジーヘルスラボ**)

C-10 14:57 カキ‘守屋’果実の褐変とラジカルおよびアスコルビン酸との関係

○板村裕之*・西元勇人*・米永裕二*・江角智也*・孫 寧静**・山内直樹***
(島根大生物資源*、島根大プロジェクト研究推進機構**、山口大農***)

C-11 15:10 岩手県釜石市産「小枝柿」を燻蒸脱渋した「甲子柿」の渋戻り挙動とその抑制

齊藤里美*・○三浦 靖*・壽松木 章** (岩手大農・応生化*、岩手大農・農生**)

C-12 15:23 セイヨウナシ果皮の品種による差異について

○野口真己*・尾崎嘉彦*・東 順一** (農研機構・果樹研*、京都大**)

C-13 15:36 京都工芸繊維大学桑園に保存される各種桑品種の桑葉中の1-デオキシノジリマイシン含量の季節的ならびに葉位の違いによる消長

○八並一寿***、小野寺 敏**、高濱(一田)昌利***

(玉川大*、昭和薬科大**、京都工芸繊維大***)

C-14 15:49 3種のヤマイモにおける主要粘性糖タンパク質 32kDa (A) 糖鎖構造の比較

○津久井 学*・佐藤広顕**・内野昌孝***・高野克己***

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

6月20日(月) エクスカーション

参加費：2,000円

東京農業大学関連施設(臨海研究センター、網走寒冷地農場)、エミュー牧場、
網走道の駅、能取岬等

14:30 頃女満別空港にて解散予定