

## 日本食品保蔵科学会 第61回大会(大阪大会)プログラム

- 日時** 平成24年6月21日(木)～22日(金)  
**会場** KKRホテル大阪 大阪市中央区馬場町2-24  
**主催** 日本食品保蔵科学会  
**協賛** ダイキン工業株式会社・ホシザキ電機株式会社・ファインフーズ株式会社  
日本ベジタリアン学会・園芸学会近畿支部・日本農業教育学会  
農業生産技術管理学会・食生活研究会・日本うどん学会  
食品と科学社・日本食品出版・文教出版  
シニア自然大学校・大阪府食品産業協会
- 参加費** 正会員：事前登録7,000円 当日登録8,000円  
学生会員：1000円 非会員：10,000円(事前登録、当日受付同額)
- 懇親会費** 6,000円 会場の都合により90名で締め切ります。(先着順)
- 事前登録** 郵便振替 00130-6-317484 日本食品保蔵科学会  
平成24年6月8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** 大会実行委員長：大阪府立大学大学院 阿部一博

副委員長：近畿大学 泉 秀実

ホシザキ電機(株) 阿知波 信夫

ダイキン工業(株) 西岡克浩

**6月21日(木)**

**9:00 受付開始**

**9:30～11:30 市民セミナー**

『**食い倒れ大阪の食文化を支える生物多様性**』

**3階・銀河(一般公開・無料)**

座長 大阪府立大学大学院 阿部一博

都市農業が支える大阪の食文化の個性

大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 阿部 一博

大阪の淡水魚を育んだ原風景と食文化

大阪府環境農林水産総合研究所 水産研究部 上原 一彦

大阪の食文化と畜産のかかわり

大阪府環境農林水産総合研究所 企画調整部 藤谷 泰裕

大阪湾が作ったなにわの食文化

大阪府環境農林水産総合研究所 水産研究部 日下部 敬之

総合討論

12:00~13:00 評議員会 (3階・銀河)

12:00~13:30 休憩

13:30~14:45 一般講演

A会場 (2階・白鳥:発表12分、質疑応答3分)

- A-1 13:30 有機質肥料活用型養液栽培におけるミツバの化学成分および微生物的特性の解明  
○嘉悦佳子\*<sup>1</sup>・森川信也\*<sup>1</sup>・磯部武志\*<sup>1</sup>・阿部一博\*<sup>2</sup>・中村謙治\*<sup>3</sup>  
(大阪府立環農水総研\*<sup>1</sup>、大阪府大院\*<sup>2</sup>、エスペックミック(株)\*<sup>3</sup>)
- A-2 13:45 強酸性電解水を利用したグレーズ処理が食品の微生物や栄養成分に及ぼす影響に関する研究  
○阿部一博\*<sup>1</sup>・餘家希実\*<sup>1</sup>・嘉悦佳子\*<sup>1,2</sup>・丹後裕子\*<sup>3</sup>・阿知波 信夫\*<sup>3</sup>  
(大阪府大院\*<sup>1</sup>、大阪府立環農水総研\*<sup>2</sup>、ホシザキ電機・中央研\*<sup>3</sup>)
- A-3 14:00 サツマイモ切片の加熱調理時における糖含量増加に及ぼす加熱温度・時間の影響に関する研究  
阿部一博\*<sup>1</sup>・○新村 藍\*<sup>1</sup>・嘉悦佳子\*<sup>1,2</sup>・丹後裕子\*<sup>3</sup>・阿知波 信夫\*<sup>3</sup>  
(大阪府大院\*<sup>1</sup>、大阪府立環農水総研\*<sup>2</sup>、ホシザキ電機・中央研\*<sup>3</sup>)
- A-4 14:15 真空含浸法によるジャガイモの亜鉛の強化  
○額日赫木\*<sup>1,2</sup>・弘中 和憲\*<sup>2</sup>・小田 有二\*<sup>3</sup>・小疇 浩\*<sup>3</sup>  
(岩手大連合農学研\*<sup>1</sup>、琉球大農\*<sup>2</sup>、帯広畜産大\*<sup>3</sup>)
- A-5 14:30 イモ類におけるシュウ酸カルシウム(針状結晶)の分布と性状  
○津久井 学\*<sup>1</sup>・佐藤広顕\*<sup>2</sup>・内野昌孝\*<sup>3</sup>・高野克己\*<sup>3</sup>  
(関東学院大人環・栄養\*<sup>1</sup>、東京農大生産・食香\*<sup>2</sup>、東京農大応生・化学\*<sup>3</sup>)

B会場 (2階・星華:発表12分、質疑応答3分)

- B-1 13:30 新規開発品種ヤマノイモ「十勝3号」の粘性特性について  
○中澤洋三\*<sup>1</sup>・相根義昌\*<sup>1</sup>・鳥越昌隆\*<sup>2</sup>・田縁勝洋\*<sup>2</sup>・佐藤広顕\*<sup>1</sup>・渡部俊弘\*<sup>1</sup>  
(東京農大生物・食香\*<sup>1</sup>、北海道立総研機構・十勝農試\*<sup>2</sup>)
- B-2 13:45 モロコシ発芽種子アミラーゼの精製および性状  
○谷口(山田) 亜樹子\*<sup>1</sup>・菊池修平\*<sup>2</sup>  
(鎌倉女子大家政・管理栄養\*<sup>1</sup>、東京農大応生・食加技セ\*<sup>2</sup>)
- B-3 14:00 デンプン粒の被アミラーゼ分解性に関するデンプン粒表層タンパク質の解析  
○岡大貴\*<sup>1</sup>・金子昌史\*<sup>2</sup>・野口智弘\*<sup>1</sup>・高野克己\*<sup>2</sup>  
(東京農大応生・食加技セ\*<sup>1</sup>、東京農大応生・化学\*<sup>2</sup>)
- B-4 14:15 小麦タンパク質可溶性画分による冷凍パン生地製造工程上の生地の物性改善効果の測定  
○新井千秋\*<sup>1</sup>・丹下幹子\*<sup>1</sup>・鈴木 実\*<sup>2</sup>・山口 聡\*<sup>2</sup>・中村 哲\*<sup>2</sup>・廣瀬理恵子\*<sup>3</sup>  
・宮森清勝\*<sup>3</sup>・野口智弘\*<sup>4</sup>・菊池修平\*<sup>4</sup>・高野克己\*<sup>5</sup>  
(アサマ化成(株)\*<sup>1</sup>、(株)オシキリ\*<sup>2</sup>、都食技セ\*<sup>3</sup>、東京農大応生・食加技セ\*<sup>4</sup>、東京農大応生・化学\*<sup>5</sup>)

B-5 14:30 極多収性ジャポニカ水稻品種(候補)の米粉を用いた製パンとその品質評価に関する研究

○河野俊夫\*<sup>1</sup>・藤原郁絵\*<sup>1</sup>・疋田慶夫\*<sup>2</sup>・村井正之\*<sup>1</sup> (高知大農\*<sup>1</sup>、愛媛大農\*<sup>2</sup>)

### C会場(2階・琴:発表12分、質疑応答3分)

C-1 13:30 水なす漬製造における表面処理が漬液の浸透速度に及ぼす影響

○橘田浩二\*<sup>1</sup>・中村 隆\*<sup>1</sup>・日下光司\*<sup>2</sup>・山内直樹\*<sup>3</sup>

(大阪府環農水総研\*<sup>1</sup>・堺共同漬物(株)\*<sup>2</sup>・山口大農\*<sup>3</sup>)

C-2 13:45 魚肉組織中の細胞外マトリクスに凍結・解凍処理が及ぼす影響についての組織学的研究

○小南友里・渡辺 学・鈴木 徹(東京海洋大院・食機能保全)

C-3 14:00 鮑肝を利用した新規発酵調味料の製造と機能性に関する研究

○古庄 律\*<sup>1</sup>・谷岡由利\*<sup>1</sup>・美濃松 謙\*<sup>2</sup>・片岡二郎\*<sup>3</sup>

(東京農大短大・栄養\*<sup>1</sup>、(有)若松屋\*<sup>2</sup>、片岡二郎技術士事務所\*<sup>3</sup>)

C-4 14:15 大豆ホエーによる魚肉練り製品の「戻り」抑制および魚種間差異の影響解析

○若宮英倫子\*<sup>1</sup>・野口治子\*<sup>2</sup>・簗島良一\*<sup>3</sup>・岡崎敏樹\*<sup>3</sup>・岡 大貴\*<sup>4</sup>・飯島 健\*<sup>2</sup>・内野昌孝\*<sup>2</sup>  
・高野克己\*<sup>2</sup> (東京農大院農・農化\*<sup>1</sup>、東京農大応生・化学\*<sup>2</sup>、日清オイリオグループ(株)\*<sup>3</sup>、  
東京農大応生・食加技セ\*<sup>4</sup>)

C-5 14:30 マメ科特異的プライマーを用いた食品原材料判別法の開発

○河村沙也加\*<sup>1</sup>・Ulziichimeg Jambaldori\*<sup>1</sup>・内野昌孝\*<sup>2</sup>・入澤友啓\*<sup>3</sup>・野口治子\*<sup>2</sup>

・高野克己\*<sup>2</sup> (東京農大院農・農化\*<sup>1</sup>、東京農大応生・化学\*<sup>2</sup>、理研・系統保存\*<sup>3</sup>)

### 15:00~ 総会・HACCP管理者認定書授与(3階・銀河)

#### 授賞式・受賞者講演(3階・銀河)

小原哲二郎記念功績賞 松本信二(東京聖栄大学教授・東京農業大学名誉教授)

功労賞 片岡榮子(東京農業大学名誉教授)

新井康雄(株式会社中村屋・前代表取締役社長)

奨励賞 小麦粉生地形成および製パン性に対するタンパク質架橋酵素の作用解析

野口智弘(東京農業大学 応用生物科学部)

「なにわの伝統野菜」の品質向上と栽培技術の改善に関する研究

嘉悦佳子(大阪府立環境農林水産総合研究所)

論文賞 コムギ由来プロテインジスルフィドイソメラーゼの発現、精製と性状

新井智美\*<sup>1</sup>・野口智弘\*<sup>2</sup>・内野昌孝\*<sup>1</sup>・高野克己\*<sup>1</sup>

(東京農業大応生・化学\*<sup>1</sup>・東京農業大応生・食加技セ\*<sup>2</sup>)

スクロース高資化性乳酸菌 *Lactobacillus paracasei* NRIC0765 株のスクロース分解

酵素の生産性と諸性質

本間裕人\*<sup>1</sup>・山下秀明\*<sup>1</sup>・徳田宏晴\*<sup>1</sup>・佐藤 壮\*<sup>1</sup>・上野 孝\*<sup>2</sup>・中西載慶\*<sup>1</sup>

(東京農業大短大・醸造\*<sup>1</sup>・函館工高専・物質工学\*<sup>2</sup>)

### 18:00~ 懇親会(KKRホテル大阪14階・オリオン)

6月22日(金)

9:30~12:00 シンポジウム(兼 HACCP 教育コース)

『食の安全と機能シンポジウム』(兼「HACCP 教育コース」)

(3階・銀河)

座長 近畿大学生物理工学部 泉 秀実

下痢原性大腸菌のリスクと病原機構

大阪市立大学大学院 生活科学研究科 西川 禎一

ストレス微生物学からの微生物制御

関西大学化学生命工学部 土戸 哲明

フラボノイドの安全性とその代謝産物の有効性

東京農業大学応用生物科学部 上原 万里子

酵素を用いた新規な機能性素材、機能性食品の開発

江崎グリコ(株)研究本部 米谷 俊

総合討論

12:00~13:15 休憩

13:15~16:00 一般講演

A会場(2階・白鳥:発表12分、質疑応答3分)

A-1 13:15 モモ穿孔細菌病菌(*Xanthomonas campestris* pv. *pruni*)の培養条件と産生する細胞壁分解

酵素の検討

○北田康祐\*<sup>1</sup>・三木秀基\*<sup>1</sup>・森本涼子\*<sup>2</sup>・石丸 恵\*<sup>1</sup>・泉 秀実\*<sup>1</sup>

(近畿大学生物理工\*<sup>1</sup>、和歌山県果樹試験場かき・もも研セ\*<sup>2</sup>)

A-2 13:30 樹上軟化果実 EST 由来のペクチン分解酵素遺伝子の発現解析

○中務 明\*<sup>1</sup>・坂田裕明\*<sup>1</sup>・中川 強\*<sup>2</sup>・矢野健太郎\*<sup>3</sup>・小林伸雄\*<sup>1</sup>・板村裕之\*<sup>1</sup>

(島根大生物資源\*<sup>1</sup>、島根大総科研支援セ\*<sup>2</sup>、明治大農\*<sup>3</sup>)

A-3 13:45 高地栽培バナナ果実の生理障害の発生原因とその対策

○山脇和樹\*<sup>1</sup>・秋田智子\*<sup>1</sup>・中北吏耶\*<sup>1</sup>・Afrina Akter\*<sup>1</sup>・加藤雅也\*<sup>1</sup>・道下陽介\*<sup>2</sup>

(静岡大農\*<sup>1</sup>、(株)ドール\*<sup>2</sup>)

A-4 14:00 市販青汁に対するイメージと香味の関係

○後藤隆子・奈賀俊人・競 美保子(東洋食品工業短大)

A-5 14:15 濃縮オレンジ果汁の品質調査~官能検査と一般成分分析による検討~

○吉元あや美\*<sup>1</sup>・矢羽田 歩\*<sup>1</sup>・山本健太\*<sup>1</sup>・堀田恵子\*<sup>2</sup>・太田英明\*<sup>1</sup>

(中村学園大\*<sup>1</sup>、明和学園短大\*<sup>2</sup>)

A-6 14:30 緑茶リキュールの保存中のクロロフィルの変化

○安田みどり\*<sup>1</sup>・中多啓子\*<sup>1</sup>・大城あゆみ\*<sup>1</sup>・田端正明\*<sup>2</sup>・石川洋哉\*<sup>3</sup>・林 伊久\*<sup>4</sup>

・相浦正文\*<sup>5</sup>・塚本 敏朗\*<sup>5</sup>(西九州大・健福\*<sup>1</sup>、佐賀大・理工\*<sup>2</sup>、福女大・国際文理\*<sup>3</sup>、福岡工技セ・機電\*<sup>4</sup>、(株)ワコー\*<sup>5</sup>)

A-7 14:45 チッソ及び炭酸ガス処理によるバナナ果実の食味改善について

○大西千尋・鈴木康生・寺井弘文(神戸大院農学)

- A-8 15:00 カリン果実の熱水抽出物およびエキスゼリーの特性  
○濱渦康範・陰地由里香（信州大院農）
- A-9 15:15 香気成分ならびにフラボノイド成分からみたカンキツ類の特性比較  
○山本健太\*<sup>1</sup>・高木大雅\*<sup>1</sup>・佐々木久美\*<sup>1</sup>・矢羽田 歩\*<sup>1</sup>・坂本宏司\*<sup>2</sup>・小川一紀\*<sup>3</sup>  
・太田英明\*<sup>1</sup>（中村学園大\*<sup>1</sup>、広島県総研食工技セ\*<sup>2</sup>、農研機構・果樹研\*<sup>3</sup>）
- A-10 15:30 マラウイ産乾燥サツマイモ粉の物理化学特性  
○小疇 浩\*<sup>1</sup>・山内結花\*<sup>1</sup>・Felistus Chipungu\*<sup>2</sup>  
（帯広畜産大\*<sup>1</sup>、マラウイ・ブンブエ農業試験場\*<sup>2</sup>）
- A-11 15:45 乾燥キャッサバ粉の物理化学特性  
○笠野実希\*<sup>1</sup>・小疇 浩\*<sup>1</sup>・Felistus Chipungu\*<sup>2</sup>  
（帯広畜産大学\*<sup>1</sup>、マラウイ・ブンブエ農業試験場\*<sup>2</sup>）

## B会場（2階・星華：発表12分、質疑応答3分）

- B-1 13:15 微細孔フィルムによるえだまめ鮮度保持技術  
○勝見直行\*<sup>1</sup>・遠藤昌幸\*<sup>1</sup>・安達あい\*<sup>1</sup>・鬼島直子\*<sup>1</sup>・金子裕子\*<sup>1</sup>・石川 豊\*<sup>2</sup>  
（山形県農総研セ\*<sup>1</sup>、農研機構・食総研\*<sup>2</sup>）
- B-2 13:30 フィルム包装を利用したセイヨウナシ‘ラ・フランス’果実の長期貯蔵に関する研究  
○村山秀樹\*<sup>1</sup>・知野秀次\*<sup>2</sup>・児島清秀\*<sup>2</sup>（山形大農\*<sup>1</sup>、新潟大農\*<sup>2</sup>）
- B-3 13:45 ライム果実の長期低温貯蔵技術の開発  
○疋田慶夫\*<sup>1</sup>・柴 竜己\*<sup>2</sup>・高木 衆\*<sup>2</sup>（愛媛大農\*<sup>1</sup>、松山市農業指導セ\*<sup>2</sup>）
- B-4 14:00 酵素剥皮されたカットカキのCA/active MAP貯蔵による微生物制御と品質保持  
○村上ゆかり\*<sup>1</sup>・村田雄基\*<sup>1</sup>・石丸 恵\*<sup>1</sup>・尾崎嘉彦\*<sup>2</sup>・泉 秀実\*<sup>1</sup>  
（近畿大生物理工\*<sup>1</sup>、農研機構・果樹研\*<sup>2</sup>）
- B-5 14:15 バルクコンテナ輸送に適したダイコン・キャベツの品質特性・品種の検討  
○曾我綾香\*<sup>1</sup>・吉田 誠\*<sup>1</sup>・椎名武夫\*<sup>2</sup>（神奈川県農技セ\*<sup>1</sup>、農研機構・食総研\*<sup>2</sup>）
- B-6 14:30 バルクコンテナ輸送のための品質評価―静荷重下におけるハクサイの品質変動―  
○吉田 誠\*<sup>1</sup>・曾我綾香\*<sup>1</sup>・椎名武夫\*<sup>2</sup>（神奈川県農技セ\*<sup>1</sup>、農研機構・食総研\*<sup>2</sup>）
- B-7 14:45 サクランボ輸送容器の荷傷み防止効果  
○石川 豊\*<sup>1</sup>・北澤裕明\*<sup>1</sup>・伊東良久\*<sup>2</sup>  
（農研機構・食総研\*<sup>1</sup>、日本トールカンパッケージ（株）\*<sup>2</sup>）
- B-8 15:00 バルクコンテナ積載時のウンシュウミカンの振動損傷特性  
○中村宣貴\*<sup>1</sup>・兼田朋子\*<sup>1</sup>・タンマウォン マナスイカン\*<sup>1</sup>・福島崇志\*<sup>2</sup>・室井義広\*<sup>3</sup>  
・曾我綾香\*<sup>3</sup>・吉田 誠\*<sup>3</sup>・椎名武夫\*<sup>1</sup>  
（農研機構・食総研\*<sup>1</sup>、三重大院・生物資源\*<sup>2</sup>、神奈川農技セ\*<sup>3</sup>）
- B-9 15:15 バルクコンテナ積載時のダイコンの振動損傷特性  
○兼田朋子\*<sup>1</sup>・中村宣貴\*<sup>1</sup>・タンマウォン マナスイカン\*<sup>1</sup>・曾我綾香\*<sup>2</sup>・吉田 誠\*<sup>2</sup>  
・椎名武夫\*<sup>1</sup>（農研機構・食総研\*<sup>1</sup>、神奈川農技セ\*<sup>2</sup>）

B-10 15:30 バルクコンテナ利用を想定したキャベツの傷害応答関連遺伝子の発現解析  
○タンマウオン マナスイカン<sup>\*1</sup>・兼田朋子<sup>\*1</sup>・曾我綾香<sup>\*2</sup>・吉田 誠<sup>\*2</sup>・中村宣貴<sup>\*1</sup>・椎名武夫<sup>\*1</sup>  
(農研機構・食総研<sup>\*1</sup>、神奈川農技セ<sup>\*2</sup>)

B-11 15:45 PCR法によるメロン (*Cucumis melo*) 判別プライマーの構築  
○飯島 健・柴田雄介・野口治子・内野昌孝・高野克己 (東京農大応生・化学)

## C会場 (2階・琴：発表12分、質疑応答3分)

C-1 13:15 糯米品種間で蒸米の物性が異なる要因の解明  
○渡邊 香<sup>\*1</sup>・辻井良政<sup>\*2</sup>・飯島 健<sup>\*3</sup>・野口治子<sup>\*3</sup>・内野昌孝<sup>\*3</sup>・高野克己<sup>\*1</sup>  
(東京農大院農・化学<sup>\*1</sup>、アルファー食(株)<sup>\*2</sup>、東京農大応生・化学<sup>\*3</sup>)

C-2 13:30 長期貯蔵米の食味官能値と米から発する蛍光強度との関係  
○浅野目 謙之・大江泰弘・松田 晃・今田孝弘・錦 斗美夫 (山形県農総研セ)

C-3 13:45 玄米の鮮度低下による蛍光強度増大に関わる成分について  
○辻井良政<sup>\*1</sup>・小林美貴<sup>\*3</sup>・浅野目謙之<sup>\*2</sup>・高野克己<sup>\*3</sup>  
(アルファー食品(株)<sup>\*1</sup>、山形県農総研セ<sup>\*2</sup>、東京農大応生・化学<sup>\*3</sup>)

C-4 14:00 粉末系におけるリグニンの抗酸化能とクッキーへの応用  
○杉山 薫・鈴木日和子・大家千恵子 (奈良教育大教育・家庭)

C-5 14:15 ORAC法による山梨県産野菜類の抗酸化活性について  
○樋口かよ・木村英生・小嶋匡人・橋本卓也 (山梨県工技セ)

C-6 14:30 沖縄県産野菜(島野菜)と本土産野菜の抗酸化性とポリフェノール含量の比較  
○八並一寿<sup>\*1</sup>・小野寺 敏<sup>\*2</sup> (玉川大農<sup>\*1</sup>、昭和薬科大<sup>\*2</sup>)

C-7 14:45 山菜中の総ポリフェノール含量と腫瘍細胞増殖抑制効果の相関について  
○仲尾玲子<sup>\*1</sup>・名取貴光 <sup>\*1</sup>・中川裕子<sup>\*2</sup>・岡田早苗<sup>\*3</sup>  
(山梨学院大・健康<sup>\*1</sup>、山梨学院短大・食栄<sup>\*2</sup>、東京農大応生・化学<sup>\*3</sup>)

C-8 15:00 電気処理による紅イモの抗酸化活性の増強  
○弘中 和憲・尾本 円武 (琉球大農)

C-9 15:15 乳酸菌による尿酸値の低下作用  
○阿部 申<sup>\*1</sup>・柴田 舞<sup>\*1</sup>・似鳥 舞<sup>\*1</sup>・岩田久彌<sup>\*2</sup>・山室 裕<sup>\*2</sup>・古川壮一<sup>\*1</sup>  
・竹永章生<sup>\*1</sup> (日本大食品生命<sup>\*1</sup>、日本大動物資源<sup>\*2</sup>)

C-10 15:30 カムカム色素とその退色および果汁の褐変について  
○村山 梢<sup>\*1</sup>・野口治子<sup>\*2</sup>・岡 大貴<sup>\*3</sup>・飯島 健<sup>\*2</sup>・内野昌孝<sup>\*2</sup>・津久井亜紀夫<sup>\*2</sup>・高野克己<sup>\*2</sup>  
(東京農大院農・農化<sup>\*1</sup>、東京農大応生・化学<sup>\*2</sup>、東京農大応生・食加技セ<sup>\*3</sup>)

C-11 15:45 カキ‘守屋’果実の褐変とポリフェノールオキシダーゼの関係  
○板村裕之<sup>\*1</sup>・中務 明<sup>\*1</sup>・米永裕二<sup>\*1</sup>・末廣優加<sup>\*1</sup>・江角智也<sup>\*1</sup>・山内直樹<sup>\*2</sup>  
(島根大生物資源<sup>\*1</sup>、山口大農<sup>\*2</sup>)