

# 日本食品保蔵科学会 第 62 回大会（山形大会） プログラム

日 時 平成 25 年 6 月 15 日（土）～17 日（月）

会 場 山形大学 農学部 〒997-8555 山形県鶴岡市若葉町 1-23

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：事前登録 1,000 円 当日登録 2,000 円

非会員：事前登録 4,000 円 当日登録 5,000 円

懇親会費 正会員、非会員：事前登録 7,000 円 当日登録 8,000 円

学生会員：事前登録 3,000 円 当日登録 4,000 円

（会場の都合で参加人数に限りがあります。事前登録をお勧めします。）

エクスカージョン参加費 6,500 円（昼食代を含む） 事前予約が必要になります。

事前登録 郵便振替 02220-7-112631 日本食品保蔵科学会第 62 回大会実行委員会  
平成 25 年 5 月 10 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納めてください。

振込用紙はお一人一枚個別にご使用ください。（振込手数料はご負担ください。）

振込取扱票の受領証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、振込受領証を受付事務局までご提出  
ください。

前納された方は当日大会受付で受領証をご提示の上、参加証をお受け取りください。

大会事務局 大会実行委員長：平 智(山形大学農学部)

副委員長：浅野目謙之(山形県農業総合研究センター)

村山秀樹(山形大学農学部)

6 月 15 日（土）

9:00 受付開始

9:30～12:00 市民セミナー

301 講義室（一般公開・無料）

「日本の米、世界の米、やまがたの米ーお米のおいしさと多様性」

座長 山形県農業総合研究センター 浅野目謙之

特別講演：知ろう、食べよう、世界の米

人間文化研究機構 地球環境学研究所 佐藤洋一郎

やまがたから日本の新品種ー良食味米育成秘話ー

山形県農業総合研究センター 水田農業試験場 中場 勝

「山形のお酒の特徴」について

山形県商工労働観光部 工業戦略技術振興課 小関敏彦

工学技術から米粉 100%パンができる！？ープラスチックとパンの意外な共通点ー

山形大学大学院 理工学研究科 西岡昭博

12:00~13:00 休憩

12:00~13:00 評議員会 (402 講義室)

13:15~14:45 一般講演

**A会場 (201 講義室：発表 12分、質疑応答 3分)**

A-1 13:15 給食経営管理実習における衛生管理レポートの分析

○島田郁子\*1・豊福 肇\*2・沼田 聡\*1・田中 守\*1・廣内智子\*1・日佐和夫\*3

(高知県大健康栄養\*1、山口大共同獣医\*2、食品安全品質開発研\*3)

A-2 13:30 多段積載した青果物の振動損傷予測に関する検討

○中村宣貴\*1・兼田朋子\*1・タンマウォン マナスイカン\*1・福島崇志\*2・曾我綾香\*3・室井義広\*3

・吉田 誠\*3・中野浩平\*4・椎名武夫\*1

(農研機構・食総研\*1、三重大\*2、神奈川農技セ\*3、岐阜大\*4)

A-3 13:45 多段積載キャベツの振動条件下における傷害とストレス応答関連遺伝子発現

○THAMMAWONG Manasikan\*1・梅原仁美\*1・吉田 誠\*2・曾我綾香\*2・兼田朋子\*1・中村宣貴\*1

・中野浩平\*3・椎名武夫\*1 (農研機構・食総研\*1、神奈川県農技セ\*2、岐阜大\*3)

A-4 14:00 バルクコンテナ輸送のための品質評価—実輸送試験による品質変動—

○吉田 誠\*1・曾我綾香\*1・山崎 弘\*1・鈴木美穂子\*1・室井義広\*1・中村宣貴\*2・中野浩平\*3

・岡安崇史\*4・椎名武夫\*2 (神奈川県農技セ\*1、農研機構・食総研\*2、岐阜大\*3、九州大\*4)

A-5 14:15 バルクコンテナ輸送のための MA 包装設計

—数値シミュレーションによる包装内ガス濃度変化の予測—

○中野浩平\*1・吉田 誠\*2・曾我綾香\*2・中村宣貴\*3・岡安崇史\*4・椎名武夫\*3

(岐阜大\*1、神奈川県農技セ\*2、農研機構・食総研\*3、九州大\*4)

A-6 14:30 キャベツのバルクコンテナ物流を想定した落下衝撃とストレス応答の解析

○椎名武夫\*1・THAMMAWONG Manasikan\*1・折笠貴寛\*2・梅原仁美\*1・吉田 誠\*3・曾我綾香\*3

・中村宣貴\*1・中野浩平\*4 (農研機構・食総研\*1、岩手大\*2、神奈川県農技セ\*3、岐阜大\*4)

**B会場 (202 講義室：発表 12分、質疑応答 3分)**

B-1 13:15 数種ナス果実の品種特性と収穫時期の相違によるその変化

○橘田浩二\*1\*3・松島さゆり\*2・下川陽大\*2・執行正義\*1\*2・山内直樹\*1\*2

(鳥取大院連合農学研\*1、山口大農\*2、大阪府立環農水産総研\*3)

B-2 13:30 樹上におけるカキ果実の軟化と細胞壁分解酵素遺伝子の発現

○中務 明・板村裕之 (島根大生物資源)

B-3 13:45 日本産ザクロ果実の理化学成分の特徴

斎藤美貴\*1・木村英生\*1・西田典永\*2・長友暁史\*2・須山 建\*2・松浦洋一\*2・○小宮山美弘\*3

(山梨県工技セ\*1、森下仁丹\*2、テクノ・サイエンスローカル事務所\*3)

- B-4 14:00 山形県のヤマブドウ在来系統群における果実品質とその加工適正  
○池田和生\*1・高橋 陽\*2・本間英治\*1  
(山形大農・附属やまがたフィールド科セ\*1、山形大院農学研\*2)
- B-5 14:15 種子浸漬処理によるシャインマスカットワインの品質および機能性  
○松本敏一\*1・永井里佳\*1\*2・三島晶太\*1・樋野 学\*3・足立 篤\*3・藤原和彦\*3・秋廣高志\*1  
(島根大生物資源\*1、信州大院\*2、島根ワイナリー\*3)
- B-6 14:30 酸化防止剤評価における各種抗酸化測定法の相関  
○山内良子\*1・小浜友紀子\*1・島村智子\*2・柏木丈弘\*2・受田浩之\*2・穂山 浩\*3・松井利郎\*4  
・石川洋哉\*1 (福岡女子大国際文理\*1、高知大農\*2、国立衛研\*3、九州大院\*4)

### C会場 (103 講義室：発表 12分、質疑応答 3分)

- C-1 13:15 流通経路の違いがコマツナの品質に及ぼす影響  
○今堀義洋・小寺和樹 (大阪府大院生命環境)
- C-2 13:30 野菜に付着する細菌の菌数制御に関する研究  
○河村沙也加\*1・櫻井果歩\*2・野口治子\*2・内野昌孝\*2・高野克己\*2  
(東京農大院農学・農化\*1、東京農大生物・化学\*2)
- C-3 13:45 酵素剥皮カットカキ“ベビーパーシモン”の製造からCA貯蔵中の微生物的品質  
○村上ゆかり・田中敦子・中田有社・石丸 恵・尾崎嘉彦・泉 秀実(近畿大生物理工)
- C-4 14:00 フィチン酸処理とCA貯蔵の組合せが酵素剥皮カットカキ“ベビーパーシモン”  
の褐変抑制に及ぼす影響  
○中田有社・村上ゆかり・尾崎嘉彦・石丸 恵・泉 秀実 (近畿大学生物理工)
- C-5 14:15 数種果実の微生物汚染に及ぼす農業用水と農薬溶液の影響  
○北田康祐・川崎沙織・村上ゆかり・泉 秀実 (近畿大学生物理工)
- C-6 14:30 フィルム包装を用いたブドウ‘シャインマスカット’果実の品質保持に関する研究  
○村山秀樹\*1・吉岡彩子\*1・松田成美\*2・米野智弥\*3・及川 彰\*1  
(山形大農\*1、山形県村山総合支庁農業技術普及\*2、山形県農総研セ・園芸試験場\*3)

### 15:00~15:40 総会、HACCP 管理者認定授与 (301 講義室)

#### 15:40~16:00 授賞式 (301 講義室)

- 学会賞 シュミレーションモデルに基づく青果物の収穫後品質制御に関する研究  
権名武夫 (独) 農研機構・食品総合研究所
- 奨励賞 青果物の輸送時における衝撃ストレス応答解析に関する生理学的研究  
タンマウオン・マナスイカン (独) 農研機構・食品総合研究所
- 技術賞 ホタテ乾燥品の生産性向上と高品質化技術の開発  
山崎雅夫 東京農業大学生物産業学部
- 論文賞 無洗米副産物を用いた *Lactobacillus brevis* IF012005 による  $\gamma$ -アミノ酪酸の生産  
大友理宣<sup>1</sup>・保莉美佳<sup>2</sup>・押部明德<sup>3</sup>・畠 恵司<sup>2</sup>・戸枝一喜<sup>4</sup>  
秋田銘謙<sup>1</sup>・秋田県総合食品研究センター<sup>2</sup>・東北農業研究センター<sup>3</sup>・東京農業大学生物産業学部<sup>4</sup>

ふるさと産業貢献賞

日東ベスト株式会社

地域の資源を利活用した食品および新しい化粧品の開発

ふるさと産業貢献賞

株式会社マルハチ

在来作物をはじめとするふるさとの食材を原料とした良品質な漬物の製造

**16:00~17:30 受賞者講演 (301 講義室)**

**18:00~20:00 懇親会 東京第一ホテル鶴岡(バスにて送迎)**

〒997-0031 鶴岡市錦町 2-10 TEL:0235-24-7611

**6月16日(日)**

**9:30~12:00 シンポジウム**

**(301 講義室)**

「やまがたの特産農産物とその利用ーさくらんぼ、ラ・フランス、在来作物ー」

座長 山形大学農学部 平 智

オウトウとセイヨウナシの収穫後の管理と品質

山形大学農学部 食料生命環境学科 村山秀樹

やまがたの在来作物とその魅力

山形大学農学部 食料生命環境学科 江頭宏昌

山形の漬物文化をつなぐ山形在来作物と新しい技術の融合

(株)マルハチ 阿部敏明

地域農産物の再発見ーさくらんぼ、ラ・フランスー

日東ベスト(株) 研究部 松田企一

**12:00~13:00 休憩**

**13:00~16:00 一般講演**

**A会場 (201 講義室：発表12分、質疑応答3分)**

A-1 13:00 セイヨウナシ ‘ラ・フランス’ 湯剥き果実の褐変抑制処理

○野口真己・庄司俊彦(農研機構・果樹研)

A-2 13:15 カキ ‘守屋’ 果実の褐変とポリフェノールオキシダーゼおよびアスコルビン酸との関係

○板村裕之\*1・中務 明\*1・米永裕二\*1・末廣優加\*1・江角智也\*1・山内直樹\*2

(島根大生物資源\*1・山口大農\*2)

A-3 13:30 トマト果実のアルコールアシルトランスフェラーゼ活性

○Wendakoon S. K. \*1・Phosri Nattawut\*1・石丸 恵\*2・上田悦範\*3

(東洋食品工業短大\*1、近畿大生物理工\*2、大阪大谷大人間社会\*3)

A-4 13:45 ブロッコリーの黄化に関する基礎研究

○高德孝平・小疇 浩(帯広畜産大)

- A-5 14:00 山菜ポリフェノールの抗酸化活性とヒストン脱アセチル化酵素 (HDAC) の活性調節について  
○杉山 茜<sup>\*1</sup>・望月春菜<sup>\*1</sup>・仲尾玲子<sup>\*1</sup>・名取貴光<sup>\*1</sup>・中川裕子<sup>\*2</sup>  
(山梨学院大・健栄<sup>\*1</sup>、山梨学院短大・食栄<sup>\*2</sup>)
- A-6 14:15 梅酢ポリフェノールの食後血糖値上昇抑制作用  
○岸田邦博・部屋雄一・山崎祐大・堀西朝子・尾崎嘉彦 (近畿大生物理工)
- A-7 14:30 紅イモの電気処理における電気量および通電時間が抗酸化活性におよぼす影響  
○弘中和憲・中山雄介 (琉球大農)
- A-8 14:45 高機能果実パウダーの開発と食品分野への応用  
○滝田 潤<sup>\*1</sup>・板野るり子<sup>\*1</sup>・及川 彰<sup>\*2</sup> (日東ベスト<sup>\*1</sup>、慶応大先端生命科学研<sup>\*2</sup>)
- A-9 15:00 野菜・果実ミックス飲料が精神的ストレスに与える影響  
矢羽田歩<sup>\*1</sup>・○向田 恵<sup>\*2</sup>・佐々木久美<sup>\*1</sup>・山本健太<sup>\*1</sup>・稲熊隆博<sup>\*2</sup>・太田英明<sup>\*1</sup>  
(中村学園大栄養<sup>\*1</sup>、カゴメ<sup>\*2</sup>)
- A-10 15:15 小麦粉生地物性に与えるカゼインの影響について  
○大原慎太郎<sup>\*1</sup>・岡 大貴<sup>\*2</sup>・野口智弘<sup>\*2</sup>・高野克己<sup>\*3</sup>  
(東京農大院農学・農化<sup>\*1</sup>、東京農大生物・食加技セ<sup>\*2</sup>、東京農大生物・化学<sup>\*3</sup>)
- A-11 15:30 亜硝酸塩添加の有無による生ハムの超高压処理後の退色機構について  
○グエン・フー・クワン<sup>\*1</sup>・中村 優<sup>\*2</sup>・多田耕太郎<sup>\*2</sup>・鈴木敏郎<sup>\*1\*2</sup>  
(東京農大院農・畜産<sup>\*1</sup>、東京農大農・畜産<sup>\*2</sup>)
- A-12 15:45 超高压処理により形成されるβ-ラクトグロブリン加圧ゲルの形成機構について  
○小泉亮輔<sup>\*1</sup>・中村 優<sup>\*2</sup>・多田耕太郎<sup>\*2</sup>・鈴木敏郎<sup>\*1\*2</sup>  
(東京農大院農・環境共生<sup>\*1</sup>、東京農大農・畜産<sup>\*2</sup>)

## B会場 (202 講義室：発表 12分、質疑応答 3分)

- B-1 13:00 コンビニエンスストアで販売される米飯類の消費期限妥当性評価  
○佐藤 順<sup>\*1</sup>・横川佳奈<sup>\*2</sup> (東洋大食環境科学<sup>\*1</sup>、東洋大生命科学<sup>\*2</sup>)
- B-2 13:15 パン屑とブナサケの未利用資源を利用した味噌風調味料の開発  
○谷口 (山田) 亜樹子<sup>\*1</sup>・菊池修平<sup>\*2</sup> (鎌倉女子大・家政<sup>\*1</sup>、東京農大生物・食加技セ<sup>\*2</sup>)
- B-3 13:30 山形県産メロン葉の有効利用法の検討  
○小野寺紗智<sup>\*1</sup>・滝田 潤<sup>\*1</sup>・海老名 太<sup>\*1</sup>・星 宏良<sup>\*2</sup>・及川 彰<sup>\*3\*4</sup>・五十嵐喜治<sup>\*3</sup>  
(日東ベスト<sup>\*1</sup>、機能性ペプチド研<sup>\*2</sup>、山形大農<sup>\*3</sup>、慶応大先端生命科学研<sup>\*4</sup>)
- B-4 13:45 ムクナ種子を利用して製造した加工食品の特性  
○古庄 律<sup>\*1</sup>・谷岡由梨<sup>\*1</sup>・石田 裕<sup>\*1</sup>・伊部さちえ<sup>\*2</sup>・宮丸直子<sup>\*3</sup>・乙部和紀<sup>\*4</sup>  
(東京農大短大栄養<sup>\*1</sup>、大山豆腐<sup>\*2</sup>、沖縄県農研セ・宮古島支所<sup>\*3</sup>、農研機構・中央農研セ<sup>\*4</sup>)
- B-5 14:00 富士宮産ニジマスを利用した魚醤油の創生  
○成澤直規・阿部 伸・陶 慧・鳥居恭好・竹永章生 (日大生物資源)
- B-6 14:15 カキ‘西条’の脱渋の有無がうどんの品質に及ぼす影響  
○鶴永陽子<sup>\*1</sup>・高橋哲也<sup>\*1</sup>・福島梨加<sup>\*1</sup>・南山涼香<sup>\*1</sup>・勝部拓矢<sup>\*2</sup> (島根大教育<sup>\*1</sup>、島根県産技セ<sup>\*2</sup>)

- B-7 14:30 カリンおよびマルメロ果実の抽出エキスとエキスゼリーの特性比較  
○瀧渦康範・陰地由里香・中村和敏・水野由加里（信州大院農学研）
- B-8 14:45 ウニの凍結解凍による組織構造変化と品質劣化  
○小南友里\*1・白井隆明\*1・城田博昭\*2・渡辺 学\*1・鈴木 徹\*1  
（東京海洋大院・海洋科技術研\*1、根室市役所水産経済部水産加工振興セ\*2）
- B-9 15:00 ホタテ加工品の香気形成について  
○今尾良和・狩野綾乃・菊池恵介・山崎雅夫・永島俊夫（東京農大生産・食香）
- B-10 15:15 カットフルーツのエタノール、メタノール含量とその変化  
○上田悦範\*1・山中博之\*1・於勢貴美子\*2・今堀義洋\*3  
（羽衣国際大食物栄養\*1、大阪大谷大人間社会\*2、大阪府大院生命環境\*3）
- B-11 15:30 乾燥バレイショ粉の物理化学特性  
○小疇 浩・黒田理恵・三宅 平・小杉昭子・山内宏昭（帯広畜産大）
- B-12 15:45 ヤマノイモ、オクラ及びモロヘイヤ糖タンパク質糖鎖におけるシアル酸の存在と性状  
○津久井 学\*1・佐藤広顕\*2・内野昌孝\*3・高野克己\*3  
（関東学院大人環・栄養\*1、東京農大生産・食香\*2、東京農大応生・化学\*3）

**6月17日（月）** エクスカーション（貸し切りバス使用、最小催行人数 25 名）

8:45 山形大学農学部集合・出発、9:00 鶴岡市・藩校致道館（見学）、10:00 庄内町・マルハチ（企業訪問）、11:15 古口船番所～最上川下り（船内弁当とお茶または缶ビール）～12:15 草薙、14:00 寒河江市・日東ベスト（企業訪問）、15:30 山寺・立石寺（JR 山寺駅）、17:15 山形空港、19:30 頃 JR 鶴岡駅（解散）

\*東京方面へは、JR 山寺駅より仙山線経由で JR 山形駅 17:43 発の山形新幹線をご利用ください。

\*大阪方面へは、山形空港 18:00 発の JAL 伊丹空港行きをご利用ください。

上記の JR および航空機の時刻はいずれも平成 25 年 1 月現在のものです。

**6月14日（金）**

**17:00～18:30 HACCP 教育コース**

**(202 講義室)**

座長 近畿大学 生物理工学部 泉 秀実

行政講演：HACCP 制度の現状と展望

宮城県産業技術総合センター 池戸 重信

研究講演：感染症の現状と防止策

近畿大学 生物理工学部 石井 啓次

（更新が必要な HACCP 管理者（平成 22 年～24 年資格取得者）および全学会会員対象）