

日本食品保蔵科学会 第63回大会（長野大会）プログラム

日時：平成26年6月28日（土）～30日（月）

会場：JA長野県ビル〒380-0826 長野市大字南長野北石堂町1177-3

主催：日本食品保蔵科学会

参加費：正会員：事前登録3,000円 当日受付4,000円

学生会員：事前登録1,000円 当日受付2,000円

非会員：事前登録4,000円 当日受付5,000円

懇親会費：正会員：事前登録6,000円 当日受付7,000円

学生会員：事前登録3,000円 当日受付4,000円

非会員：事前登録7,000円、当日受付8,000円

エクスカージョン参加費：3,000円（昼食、蕎麦打ち体験代を含む）事前予約が必要になります。

大会事務局：大会実行委員長：西澤賢一（長野県農村工業研究所）

副委員長：大日方 洋（長野県工業技術総合センター）

濱渦康範（信州大学大学院農学研究科）

6月28日（土）

8:30 受付開始

9:00～12:00 市民セミナー

アクティールホール（一般公開・無料）

「豊かなふーど（風土）から生まれた信州のおいしい「食」の魅力

座長 信州大学大学院農学研究科 藤田智之

話題のえのき氷、大当たりのミソ

日本きのこマイスター協会 前澤憲雄

信州みその魅力再発見！

長野県工業技術総合センター 吉川茂利

長野県のオリジナル！信州サーモン

長野県水産試験場 山本 聡

皮ごと食べられる種なしブドウ「ナガノパープル」「シャインマスカット」の魅力

長野県果樹試験場 泉 克明

信州そばの美味しさの秘密

長野県工業技術総合センター 大日方 洋

12:00～13:00 休憩

12:00～13:00 評議員会（2A会議室・アクティールホール2階）

13:00～15:15 一般講演

A会場（12C会議室：発表12分、質疑応答3分）

A-1 13:00 天然色素による神経突起伸長および神経保護効果について

○名取貴光*1・中川裕子*2・仲尾玲子*1（山梨学院大・健栄*1、山梨学院短大・食栄*2）

- A-2 13:15 マルメロ果実の含有成分の変化が加工後の品質に及ぼす影響
○濱渦康範*¹・石本尚嗣*²(信州大学術研院・農*¹、信州大農*²)
- A-3 13:30 カキ果実におけるポリフェノールオキシダーゼの特性と褐変に及ぼす影響
○板村裕之*¹・中務 明*¹・矢原郁弥*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-4 13:45 クロロフィルの凝集状態と光に対する安定性について
○安田みどり*¹・織田恵輔*²・田端正明*³(西九州大健栄*¹、佐賀大農*²、佐賀大理工*³)
- A-5 14:00 貯蔵青果物のペルオキシダーゼによるクロロフィル分解と高温処理によるその制御
○山内直樹・松永香奈子・辻川 功・執行正義(山口大農)
- A-6 14:15 「露茜」を原料とする梅酒の色調改善に関する研究Ⅱ - 追熟果実を原料とした梅酒の色調について-
○雪本 亮*¹・小原三奈*²・堀西朝子*¹・岸田邦博*¹・庄司俊彦*²・尾崎嘉彦*¹
(近畿大院生物理工*¹、農研機構・果樹研*²)
- A-7 14:30 黒糖の常温保存における物理化学的特性およびフレーバー特性の変化
○広瀬直人*¹・前田剛希*¹・新垣江利子*²・高良健作*²・和田浩二*²
(沖縄県農研セ*¹、琉球大農*²)
- A-8 14:45 コーヒー豆におけるブレンド効果の解析
○妙田貴生*¹・中井真理*²・杉浦元彦*²・藤森 嶺*¹・戸枝一喜*¹・西澤 信*¹
(東京農大生物・食香*¹、東京アライドコーヒーロースターズ*²)
- A-9 15:00 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・中村 優・多田耕太郎・鈴木敏郎(東京農大農・畜産)

B会場(12D会議室：発表12分、質疑応答3分)

- B-1 13:00 チアミンラウリル硫酸ナトリウムの抗菌特性について
○高橋歩惟・宮尾茂雄(東京家政大院・健栄)
- B-2 13:15 植物由来プロテアーゼによるう蝕原性細菌 *Streptococcus mutans* の制御に関する検討
○成澤直規・川崎幸正・西村圭右・鳥居恭好・竹永章生(日大生物資源・食品生命)
- B-3 13:30 青果物栽培環境中の大腸菌群を対象とした薬剤損傷菌の生残性
○中田有祉・谷口将悟・泉 秀実(近大生物理工)
- B-4 13:45 食中毒菌に対する *Lactobacillus sakei* 培養物の抗菌効果
○金井大樹*¹・河村沙也加*¹・田中直人*²・内野昌孝*³・岡田早苗*²・高野克己*³
(東京農大院農・農化*¹、東京農大・菌株*²、東京農大応生・化学*³)
- B-5 14:00 国産赤ワインから分離した *Brettanomyces* 属酵母の同定とその性状
○恩田 匠・小松 正和(山梨県工技セ)
- B-6 14:15 GABA 生成乳酸菌を用いた発酵畜肉製品の開発について
○田中智大*¹・小泉亮輔*²・中村 優*²・寺島晃也*³・多田耕太郎*²・鈴木敏郎*^{1,2}
(東京農大院農・畜産*¹、東京農大農・畜産*²、富山県農技セ・食研*³)

- B-7 14:30 発酵小麦デンプンの特性形成における糖質分解酵素の関与について
 ○丸山慶輔*1・野口治子*2・内野昌孝*2・高野克己*2
 (東京農大院農・農化*1、東京農大応生・化学*2)
- B-8 14:45 フォスフォリパーゼA2 (PLA2) によるベーカリー製品の品質改良効果について
 ○伊賀大八*1・西本幸史*2・渥美裕太*3・山口仁美*3・白坂直輝*3・野口智弘*4
 ・内野昌孝*4・井上好文*1・高野克己*4
 (日本パン技研*1、長瀬産業*2、ナガセケムテックス*3、東京農大応生・化学*4)
- B-9 15:00 パーオキシダーゼ(POD)による小麦粉生地におけるジスルフィド結合形成に関する考察
 ○樋口貴俊*1・西堀史也*1・徳本 脩*1・野口治子*2・野口智弘*3・高野克己*2
 (東京農大院農・農化*1、東京農大応生・化学*2、東京農大応生・食品技セ*3)

C会場(12B会議室：発表12分、議事応答3分)

- C-1 13:00 新品種やまのいも「きたねばり」の貯蔵性と内部品質について
 ○中澤洋三*1・田縁勝洋*2・平井 剛*2・佐藤広顕*1
 (東京農大生物・食香*1、北海道総研機構十勝農試*2)
- C-2 13:15 カキ‘西条’果実の長期保存
 ○松本敏一*1・鶴永陽子*2(島根大生物資源科学*1、島根大教育*2)
- C-3 13:30 フィルム包装を利用したセイヨウナシ‘シルバーベル’果実の長期貯蔵に関する研究
 ○村山秀樹*1・Bayu Nugraha*1・板井章浩*2・及川 彰*1(山形大農*1、鳥取大農*2)
- C-4 13:45 低温高湿庫とMA包装を利用した生食用レッドカラント果実の長期貯蔵
 ○齊藤亨介*1・馬場 正*1・山口正己*1・藤澤弘幸*1・宮入 隆*2・鈴木文子*3
 ・柴田昌人*3・菊地秀喜*3(東京農大農*1、北海学園大経済*2・宮城農園総研*3)
- C-5 14:00 雪冷熱エネルギーを活用した粳および玄米の食味保持について
 ○三木崇広*1・辻井良政*2・高野克己*2(東京農大院・農化*1、東京農大応生・化学*2)
- C-6 14:15 雪室貯蔵と冷蔵貯蔵牛肉の肉質差異について
 ○山本 諒*1・伊藤親臣*2・小泉亮輔*3・中村 優*3・多田耕太郎*3・鈴木敏郎*1、3
 (東京農大院農・畜産*1、雪だるま財団*2、東京農大農・畜産*3)
- C-7 14:30 真空包装が食肉軟化剤の使用に及ぼす影響
 ○島田郁子・沼田 聡・田中 守・廣内智子・倉尾美咲・木村優美・平川智依
 ・藤原沙貴・渡邊浩幸(高知県大・健康栄養)
- C-8 14:45 施肥条件が農産物収穫後の品質保持に及ぼす影響
 ○曾我綾香*1・吉田 誠*1・中村宣貴*2・椎名武夫*2・黒木信一郎*3・中野 浩平*4
 (神奈川県農技セ*1、農研機構・食総研*2・神戸大*3、岐阜大*4)
- C-9 15:00 農産物の鮮度指標となる揮発性成分の検索
 ○吉田 誠*1・曾我綾香*1・中村宣貴*2・椎名武夫*2・黒木信一郎*3・中野浩平*4
 (神奈川県農技セ*1、農研機構・食総研*2・神戸大*3・岐阜大*4)

15:30～ 総会、HACCP 管理者認定授与 (アクティホール)

16:30～ 授賞式 (アクティホール)

奨励賞 ジャガイモの品種および比重による加工特性の差異に関する酵素化学的研究

中村 優 東京農業大学農学部

論文賞 鶏肉のテクスチャーおよび嗜好性に及ぼすパパイン処理の影響

松隈美紀¹・高橋 誠²・藤田 守³・松隈紀生⁴・藤田修二⁵・和田浩二²

鹿児島大学大学院農学研究科¹、琉球大学農学部²、中村学園大学栄養科学部³、

中村学園大学短期大学部⁴、佐賀大学農学部⁵

論文賞 Simulation of Gas and Water Vapor Exchange in Perforated-film Modified Atmosphere

Packaging under Dynamic Storage Conditions

疋田慶夫¹・河野俊夫² 愛媛大学農学部¹、高知大学農学部²

受賞者講演

18:00~20:00 懇親会 13階「しなの木」

6月29日(日)

9:00~12:00 シンポジウム

「長寿県長野の食資源—その機能性と加工品開発—」

(12D 会議室)

座長 長野県工業技術総合センター 大日方 洋

エノキタケの機能性研究とその利用

信州大学工学部 松澤恒友

信州産薬用果実(カリン・マルメロ)の機能性成分と加工利用

信州大学大学院農学研究科 瀧渦康範

抗アレルギー機能を有する木曾すんき漬乳酸菌の加工品への応用

木曾町地域資源研究所 保井久子

長野県産核果類プルーン及びアズキの品種特性、加工適性及び製品開発

長野県農村工業研究所 竹内正彦

長野県工業技術総合センター 山崎慎也

伝統の味「市田柿」を守るために

長野県農村工業研究所 滝沢 潤

「青果物の品質保持とその予測技術の最前線」

(12B 会議室)

座長 日本食品保蔵科学会 小宮山美弘

農業・食品産業総合研究機構 長谷川美典

青果物の鮮度低下における呼吸酵素の作用機作

東京大学大学院農学生命科学研究科 牧野義雄

青果物の緩衝包装設計と輸送中の損傷予測

農研機構 食品総合研究所 石川 豊

IR/UV 殺菌等による青果物の長期鮮度保持技術

九州大学大学院農学研究院 内野敏剛

1-MC Pによる果実の長期保存技術の実用化

農研機構 果樹研究所 樫村芳記

12:00~13:00 休憩

13:00~ 一般講演

A会場 (12C 会議室：発表 12分、議事応答 3分)

A-1 13:00 産地別マンゴーの特性評価：一般成分分析と官能評価による検討

○矢羽田 歩^{*1}・佐々木久美^{*2}・茨木裕子^{*3}・船越淳子^{*2}・前田剛希^{*4}・広瀬直人^{*4}
・太田英明^{*1}(中村学園大^{*1}、中村学園短大^{*2}、中村学園大院^{*3}、沖縄県農研セ^{*4})

A-2 13:15 多変量解析に基づく産地別ゴーヤの品質・食味特性の解明

佐々木久美^{*2}・矢羽田 歩^{*1}・○茨木裕子^{*1}・山本健太^{*1}・船越淳子^{*2}・前田剛希^{*3}
・広瀬直人^{*3}・太田英明^{*1}(中村学園大^{*1}、中村学園短大^{*2}、沖縄県農研セ^{*3})

A-3 13:30 子供の好きな野菜、嫌いな野菜

○稲熊隆博・戎井舞・山下真奈・永田むつみ・永田優香里・西尾早紀・谷崎恵梨子
・河北絵里加(帝塚山大現代生活)

A-4 13:45 管理栄養士養成校における「食品衛生学実験」の衛生管理項目に対する学生の意識調査と教育効果

○森本美里^{*1}・青木慎悟^{*2}・中川裕子^{*2}・仲尾玲子^{*1}
(山梨学院大・健康栄養^{*1}、山梨学院短大・食物栄養^{*2})

A-5 14:00 近赤外分光法を利用した卵の品質推定法に関する研究

○河野俊夫^{*1}・橋本聖子^{*1}・疋田慶夫^{*2}(高知大農^{*1}、愛媛大農^{*2})

A-6 14:15 TLCによるスタキオース検出に基づくエダマメの簡便・低コスト鮮度評価法

○中野浩平(岐阜大応用生物)

A-7 14:30 エミュール卵白の起泡性に関与するタンパク質の検索

○中村 優・小泉亮輔・多田耕太郎・鈴木敏郎(東京農大農・畜産)

A-8 14:45 米、小麦およびジャガイモのデンプン粒表層タンパク質について

○塩野弘二^{*1}・芳原章太^{*1}・辻井良政^{*2}・野口治子^{*2}・野口智弘^{*3}・高野克己^{*2}
(東京農大院農・農化^{*1}、東京農大応生・化学^{*2}、東京農大応生・食加技セ^{*3})

A-9 15:00 クリ品種‘ぼろたん’の渋皮・鬼皮エキスの添加がうどんの品質に及ぼす影響

○鶴永陽子・安部凌次・余村優希・高橋哲也(島根大教育)

A-10 15:15 野生シカ肉の加工特性と利用に関する研究

○橋本卓也^{*1}・木村英生^{*1}・樋口かよ^{*1}・小嶋匡人^{*2}(山梨県工技セ^{*1}、山梨県産業集積課^{*2})

B会場 (12D 会議室：発表 12分、議事応答 3分)

B-1 13:00 山梨県産ザクロ果実の地域別品質比較

○辻 政雄^{*1}・中川裕子^{*2}・西田典永^{*3}・長友暁史^{*3}・吉野智恵^{*3}・松浦洋一^{*3}
・小宮山美弘^{*4}(山梨学院大^{*1}、山梨学院短大^{*2}、森下仁丹^{*3}、
テクノ・サイエンスローカル事務所^{*4})

- B-2 13:15 バナナ切片におけるアルデヒドから酸への変換
○上田悦範*¹・和田野晃*¹・於勢貴美子*² (大阪府大*¹、大阪大谷大人間社会*²)
- B-3 13:30 トマト果実の追熟に及ぼす圧力処理の影響
○君塚道史(宮城大食産)
- B-4 13:45 温州ミカン内皮の酵素剥皮条件の最適化
○野口真己・庄司俊彦・松本 光・生駒吉識(農研機構・果樹研)
- B-5 14:00 シークワシャー果皮中のノビレチンとシネフリンの分離技術の検討
○宮城一菜*¹・古賀信幸*²・岩本昌子*²・和田浩二*³・太田英明*²
(琉球大教育*¹、中村学園大*²、琉球大農*³)
- B-6 14:15 カンキツ果実の組織内ガス拡散抵抗と間隙内呼吸モデル
○疋田慶夫*¹・明賀美沙*¹・内野敏剛*²・田中史彦*²(愛媛大農*¹、九州大農研院*²)
- B-7 14:30 傷害処理したカキ‘平核無’果実の樹上における軟化と細胞壁分解酵素遺伝子の発現
○中務 明・孫 寧静・板村裕之(島根大生物資源)
- B-8 14:45 モモ花卉の食品素材への活用に関する検討
○樋口かよ*¹・尾形美貴*¹・木村英生*¹・中川裕子*²・仲尾玲子*³・飯野久和*⁴
(山梨県工技セ*¹、山梨学院短大・食物栄養*²、山梨学院大・健康栄養*³、
昭和女子大院・生活機構研*⁴)
- B-9 15:00 湘南ゴールド果皮を利用したソーセージの製造
○阿部 申*¹・今井 淳*²・森田博貫*²・松藤 寛*¹・立石 亮*¹・竹永章生*¹
(日大生物資源*¹、日大加工セ*²)

C会場 (12B 会議室：発表 12 分、議事応答 3 分)

- C-1 13:00 植物性食品由来抽出物に含まれる機能性成分の網羅的解析
○仲尾玲子*¹・小田切 香*¹・吉原沙奈恵*¹・中川裕子*²・名取貴光*¹
(山梨学院大・健康栄養*¹、山梨学院短大・食物栄養*²)
- C-2 13:15 伝統後発酵茶「碁石茶」茶液の一般成分および機能性成分
○内野昌孝・伊藤瑞希・高野克己(東京農大応生・化学)
- C-3 13:30 超音波処理によるジャガイモの抗酸化活性増強抗酸化活性におよぼす影響
○弘中和憲・高橋秋洋(琉球大農)
- C-4 13:45 酸化防止剤評価における各種抗酸化測定法の特性評価
○山内良子*¹・高野裕子*¹・小浜友紀子*¹・島村智子*²・柏木丈広*²・受田浩之*²
・亀山 浩*³・松井利郎*⁴・石川洋哉*¹
(福岡女子大*¹、高知大*²、国立医薬品食品衛生研*³、九州大院*⁴)
- C-5 14:00 穀類の抗酸化活性とフェノール類との関連
船越淳子*¹・○折田綾音*²・矢羽田歩*³・佐々木久美*¹・野方洋一*⁴・沖智之*⁵・太田英明*³
(中村学園短大*¹、*中村学園大院*²、中村学園大*³、近中四農研*⁴、九州沖縄農研*⁵)
- C-6 14:15 酸化ストレスによる低温感受性植物の低温耐性獲得に関する研究
○比嘉真太・安藤晴香・加藤雅也・山脇和樹(静岡大院農)

C-7 14:30 萎凋レタスの高温水による復元に関する研究

○池田皓二・加藤由紘・加藤雅也・山脇和樹（静岡大院農）

C-8 14:45 冷凍イチゴの復元性に解凍操作が及ぼす影響

○中納真奈・渡辺 学・鈴木 徹（東京海洋大院）

C-9 15:00 凍結処理法の異なるFD コーヒー中に生成する氷結晶の生成挙動観察および物性評価

○小林りか・渡辺 学・鈴木 徹（東京海洋大院）

6月30日（月）エクスカーション（貸し切りバス使用）

9:30 JR長野駅東口集合・出発～10:30 長野市戸隠・（株）おびなた（企業視察：製粉および製麺工程の見学）・同社「そばであい館」で蕎麦打ち体験と昼食〔打ちたての蕎麦と同社特製おやき〕～13:10 戸隠神社（中社）～14:00 出発～15:00 頃JR長野駅東口到着・解散

*東京方面へは、JR長野駅15:26発の長野新幹線をご利用ください。

*名古屋・大阪方面へは、JR長野駅16:00発の特急ワイドビューしなのをご利用ください。

なお、上記のJRの時刻はいずれも平成26年1月現在のものですので、ご利用の際は、ご確認をお願いします。