

日本食品保蔵科学会

創立 40 周年記念大会(第 64 回東京大会)プログラム

日 時：平成 27 年 6 月 27 日(土)～28 日(日)

会 場：東京農業大学・世田谷キャンパス 〒156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1

主 催：日本食品保蔵科学会

参 加 費：正会員：事前登録 4,000 円 当日受付 5,000 円

学生会員：事前登録 1,000 円 当日受付 2,000 円

非会員一般：事前登録 5,000 円 当日受付 6,000 円

非会員学生：事前登録 2,000 円 当日受付 3,000 円

祝賀会会費：正会員：事前登録 5,000 円 当日受付 6,000 円

学生会員：事前登録 3,000 円 当日受付 4,000 円

非会員一般：事前登録 6,000 円 当日受付 7,000 円

非会員学生：事前登録 4,000 円 当日受付 5,000 円

大会事務局：大会実行委員長：鈴木敏郎(東京農業大学農学部)

副委員長：古庄 律(東京農業大学短期大学部栄養学科)

6 月 27 日(土)

9:00～ 受付

9:30～10:30 評議員会(132 教室)

10:30～11:30 総会、授賞式(横井講堂)

小原哲二郎記念功績賞 上田悦範氏 元大阪府立大学教授

学会賞 石川 豊氏 (国)農研機構食品総合研究所

包装資材の特性に基づいた青果物の輸送並びに貯蔵中の品質保持に関する研究

奨励賞 岸田邦博氏 近畿大学生物理工学部

果実由来の機能性成分によるメタボリックシンドローム予防および改善に関する研究

奨励賞 中務 明氏 島根大学生物資源科学部

トマトおよびカキ果実の成熟と軟化に関する分子生物学的研究

論文賞 越智 洋氏*1、*2・水谷政美氏*3・山本英樹氏*3・林 幸男氏*2、*4

宮崎県衛生環境研究所衛生化学部*1、宮崎大学大学院農学工学総合研究科*2、

宮崎園食品開発センター応用微生物部*3、宮崎大学工学部*4

オカラを原料とした麴を用いたシイラ魚醤油の製造

論文賞 岸田邦博氏・鈴木雅也氏・部屋雄一氏・山崎祐大氏・堀西朝子氏・尾崎嘉彦氏
近畿大学生物理工学部

Phenolic Extract from Japanese Apricot Fruit (*Prunus Mume* Sieb et Zucc.) Inhibits
Disaccharidase Activity in the Small Intestine and Suppresses the Postprandial Elevation
of Glucose Levels in Rat

ふるさと産業貢献賞

東京農業大学東日本支援プロジェクト
福島県相馬市における東日本大震災からの真の農業復興への貢献

11:30~13:00 ポスター発表(横井講堂前)

13:00~14:00 受賞者講演(横井講堂)

学会賞 包装資材の特性に基づいた青果物の輸送並びに貯蔵中の品質保持に関する研究
石川 豊氏 (国)農研機構食品総合研究所

奨励賞 果実由来の機能性成分によるメタボリックシンドローム予防および改善に関する研究
岸田邦博氏 近畿大学生物理工学部

奨励賞 トマトおよびカキ果実の成熟と軟化に関する分子生物学的研究
中務 明氏 島根大学生物資源科学部

14:30~15:15 創立40周年記念式典(横井講堂)

15:30~16:30 特別講演(基調講演)「食の将来への展望」(横井講堂)

農林水産省農林水産技術会議会長 三輪睿太郎氏

16:30~17:45 パネルディスカッション「食の未来を見据えた食品保蔵科学の役割」

(横井講堂)

司会進行 中村学園大学栄養科学部教授 太田英明

パネリスト 農林水産省農林水産技術会議会長 三輪睿太郎氏

東京聖栄大学教授 藤島廣二氏

近畿大学生物理工学部教授 泉 秀実氏

(国)農業・食品産業総合技術研究機構理事 長谷川美典氏

東京海洋大学先端科学技術研究センター教授 湯川剛一郎氏

18:00~19:30 創立40周年記念祝賀会(1号館6階)

6月28日(日)

9:30~12:00 一般講演

A会場(1号館211教室：発表12分、質疑応答3分)

A-1 9:30 ブレッドフルーツ (*Artocarpus altilis*) 果実の乾燥粉末化および加工食品への応用

○野口智弘*¹・田島 淳*²・石田 裕*³・豊原秀和*⁴・岩本純明*⁴・杉原たまえ*⁴

(東京農大応生・食加技セ*¹、東京農大地環・工学*²、東京農大短大・栄養*³、

東京農大国情・開発*⁴)

A-2 9:45 沖縄県産ゴーヤの品質・食味特性の評価

○茨木裕子*¹・山本久美*²・矢羽田 歩*¹・折田綾音*¹・舩越淳子*²・太田英明*¹
(中村学園大*¹、中村学園短大*²)

A-3 10:00 キムチの食品学的特性について

○松浦智美*¹・福田真衣*¹・関根康子*¹・清田マキ*²・金井美恵子*¹
(相模女子大短大・食物栄養*¹、元相模女子大*²)

A-4 10:15 超高压処理を用いた低塩濃度ソーセージの性状について

○DOAN TRAN VINH KHANH*¹・小泉亮輔*²・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)

A-5 10:30 超高压処理を用いたソーセージ様食品の開発について

○小泉亮輔・多田耕太郎・鈴木敏郎 (東京農大農・畜産)

A-6 10:45 アスコルビン酸によるアントシアニン退色促進に対するポリフェノールおよび還元剤の添加効果の検討

○江崎正信*¹・野口治子*²・津久井亜紀夫*²・高野克己*²
(東京農大院農・農化*¹、東京農大応生・化学*²)

A-7 11:00 「露茜」を原料とする梅酒の色調改善に関する研究Ⅲ

～酸化防止剤添加による色素安定性の向上について～

○小原三奈*¹・雪本 亮*²・堀西朝子*²・岸田邦博*²・尾崎嘉彦*²・庄司俊彦*¹
(農研機構・果樹研*¹、近畿大院・生物理工*²)

A-8 11:15 ウメ赤肉品種「露茜」のフェノール性化合物の組成と α -グルコシダーゼに対する阻害作用

○堀西朝子・藤岡優美・東出晃平・谷 佳樹・岸田邦博・尾崎嘉彦 (近畿大生物理工)

A-9 11:30 クロロフィルの凝集状態と光に対する安定性に及ぼす界面活性剤の影響

○安田みどり*¹・田端正明*² (西九州大・健栄*¹、佐賀大・理工*²)

A-10 11:45 ブドウ果汁中の酒石析出とその防止に関する実用的研究

○橋本卓也*¹・木村英生*¹・佐藤憲亮*¹・樋口かよ*¹・三森かおり*²
(山梨県工技セ*¹、(有)ぶどうばたけ*²)

B会場(1号館 212 教室：発表 12 分、質疑応答 3 分)

B-1 9:30 *Aspergillus oryzae* の高糖濃度および高アミノ酸濃度における挙動

○内野昌孝・高野克己 (東京農大応用・化学)

B-2 9:45 *Aspergillus* 属菌由来 α -グルコシダーゼにおける分子構造とエチル- α -グルコシド生産性の比較

○櫻井 楓*¹・兼重知尚*¹・戸倉慶大*¹・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-3 10:00 カキ果実における褐変と生体膜の劣化およびポリフェノールオキシダーゼの関係

○板村裕之*¹・川口 浩*¹・香西俊哉*¹・本多 学*¹・末廣優加*²・渡部 忍*³
・中務 明*¹・江角智也*¹・山内直樹*⁴
(島根大生物資源*¹・鳥取大院連農*²・島根県産技セ*³・山口大農*⁴)

- B-4 10:15 果実エステル香気の高多様性を担うアルデヒドデヒドロゲナーゼ
 ○上田悦範*¹・ウエンダコーン S.K.*²・和田野 晃*¹・今堀義洋*³・於勢貴美子*⁴
 (元大府大*¹、龍谷大農・資源生物*²、大府大生命環境*³、大阪大谷大人間社会*⁴)
- B-5 10:30 ムキタケに含まれる酵素と食品への利用
 ○阿部 申・井上志穂・大津美晃 (日大生物資源・食品生命)
- B-6 10:45 各種デンプン粒の表層タンパク質(SSP)が生デンプンの分解性に与える影響について
 ○塩野弘二*¹・辻井良政*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)
- B-7 11:00 グリアジン添加の製パン性向上に対する ω -グリアジンの効果
 ○岡 大貴*¹・野口智弘*¹・高野克己*²
 (東京農大応生・食加技セ*¹、東京農大応生・化学*²)
- B-8 11:15 製パン性に対する小麦粉内在酵素の影響について
 ○樋口貴俊*¹・岡 大貴*²・野口治子*³・野口智弘*²・高野克己*³
 (東京農大院農・農化*¹、東京農大応生・食加技セ*²、東京農大応生・化学*³)
- B-9 11:30 小麦の栽培条件の差異によるプロテインジスルフィドイソメララーゼ活性量の比較解析
 ○加藤 亮*¹・徳本 脩*¹・岡 大貴*²・野口治子*³・中澤洋三*⁴・伊藤博武*⁵
 ・野口智弘*²・高野克己*³
 (東京農大院農・農化*¹、東京農大応生・食加技セ*²、東京農大応生・化学*³、
 東京農大生産・食香*⁴、東京農大生産・生物*⁵)
- B-10 11:45 小麦タンパク質酸可溶性画分による冷凍生地製パン工程上の生地物性改善効果の測定
 ○新井千秋*¹・戸崎(丹下)幹子*¹・中村 哲*²・山口 聡*²・鈴木 実*²・宮森清勝*³
 ・廣瀬理恵子*⁴・野口智弘*⁴・菊池修平*⁴・高野克己*⁵
 (アサマ化成(株)*¹、(株)オシキリ*²、東京都食技セ*³、東京農大応生・食加技セ*⁴、
 東京農大応生・化学*⁵)

C会場(1号館213教室：発表12分、質疑応答3分)

- C-1 9:30 浸透圧脱水法による渋ガキ果実の脱水と脱渋ならびに加工品の品質に関する研究
 ○平 智・佐伯葉子・秋元彩夏・松本大生 (山形大農)
- C-2 9:45 帯電微粒子水処理されたブロッコリー花蕾の貯蔵中における品質制御機構
 ○野村昌弘*¹・榊田幸広*²・須田 洋*²・執行正義*¹・山内直樹*¹
 (山口大農*¹、パナソニック(株)アプライアンス社*²)
- C-3 10:00 帯電微粒子水処理によるイチゴ果実の品質保持
 ○榊田幸広*¹・板村好恵*²・野村昌弘*²・須田 洋*¹・執行正義*²・山内直樹*²
 (パナソニック(株)アプライアンス社*¹、山口大農*²)
- C-4 10:15 光センシングによる梨蜜症の非破壊判定に関する基礎研究
 ○河野俊夫*¹・西本年伸*²・小原敬弘*²・疋田慶夫*³・森松和也*³・上向井美佐*¹
 ・柏野由加里*¹・甲斐野乃花*¹ (高知大農*¹、高知県農技セ・果樹試*²、愛媛大農*³)

- C-5 10:30 X線CTによる米飯および加工品の評価法の検討
○前田雪恵*¹・辻井良政*²・三木崇広*²・高野克己*²
(アルファード食品(株)*¹、東京農大応生・化学*²)
- C-6 10:45 ハンダマの機能性におよぼす電気処理の影響
○弘中和憲・國吉琴乃(琉球大農)
- C-7 11:00 鮭を原料とした魚醤油熟成プロセスにおける各種成分並びにセンサー解析での味・香り
パターンの変化について
○片貝洋輔*¹・中澤洋三*¹・遠田尚毅*²・池濱清治*³・吉田浩一*³・山崎雅夫*¹
・佐藤広顕*¹
(東京農大生産・食香*¹、コーケン香料(株)*²、アルファ・モス・ジャパン(株)*³)
- C-8 11:15 各種ビール酵母を用いた発酵特性の比較解析①～各種成分並びにセンサーによる色
調・香り・味の比較
片貝洋輔*¹・中澤洋三*¹・遠田尚毅*²・池濱清治*³・吉田浩一*³・山崎雅夫*¹
・○佐藤広顕*¹
(東京農大生産・食香*¹、コーケン香料(株)*²、アルファ・モス・ジャパン(株)*³)
- C-9 11:30 近赤外法による水ナス果実の空洞果判別技術の開発
○橘田浩二*^{1,2}・谷本秀夫*²・執行正義*^{1,3}・山内直樹*^{1,3}
(鳥取大院連合農*¹、大阪府環農水研*²、山口大農*³)
- C-10 11:45 低温真空抽出技術により作製したハーブ抽出物の機能性評価
○山内良子*¹・實 明日花*¹・森方重貴*²・小林弘司*¹・石川洋哉*¹
(福岡女子大*¹、(株)KAORI ルネサンス*²)

D会場(1号館111教室：発表12分、質疑応答3分)

- D-1 9:30 日本酒および焼酎に含まれる香气成分の神経系受容体への効果
○山田康枝*¹・増田修一*¹・山本翔太*¹・伊豆英恵*²(近畿大工*¹、酒総研*²)
- D-2 9:45 骨代謝調節作用を有する在来農産物の探索
○吉原沙奈恵*¹・小田切 香*¹・中川裕子*²・千野正章*³・仲尾玲子*¹・名取貴光*¹
(山梨学院大・健栄*¹、山梨学院短大・食栄*²、山梨県総研・農*³)
- D-3 10:00 在来農産物によるアミロイドβ凝集抑制および神経細胞保護効果について
○名取貴光*¹・吉原沙奈恵*¹・小田切 香*¹・中川裕子*²・千野正章*³・仲尾玲子*¹
(山梨学院大・健栄*¹、山梨学院短大・食栄*²、山梨県総研・農*³)
- D-4 10:15 大阪シロナの品質および抗酸化活性に及ぼす季節変動の影響
○今堀義洋・藤波 望・遠藤春奈(大阪府大院・生命環境)
- D-5 10:30 豆類の抗酸化活性の評価
○折田綾音*¹・船越淳子*²・矢羽田歩*³・山本久美*²・茨木裕子*¹・太田英明*³
(中村学園大院*¹、中村学園大短大*²、中村学園大*³)
- D-6 10:45 キャベツ収穫環境中の大腸菌群を対象とした薬剤損傷菌の生残性
○中田有社*^{1,2}・岡本有加*¹・井上あやの*¹・泉 秀実*¹

(近畿大生物理工*¹、全農営農・技術セ*²)

D-7 11:00 樹上におけるカキ果実の軟化とキシログルカン分解酵素遺伝子の発現

○中務 明・板村裕之 (島根大生物資源)

D-8 11:15 小麦アレルギーを引き起すライ小麦の検出用プライマーの開発

○吉川知宏*¹・山岸 亨*²・内野昌孝*³・高野克己*³

(東京農大院・農化*¹、(株)ファスマック*²、東京農大応生・化学*³)

D-9 11:30 プロテアーゼによるう蝕原性乳酸菌に及ぼす影響

○中島圭右・成澤直規・鳥居恭好・竹永 章生 (日大院生物資源・食品生命)

D-10 11:45 納豆によるう蝕誘発性バイオフィルム制御の可能性

○成澤直規・川崎幸正・鳥居恭好・竹永章生 (日大院生物資源・食品生命)

12:00~13:00 休憩

13:00~15:30 一般講演

A会場(1号館 211 教室：発表 12分、質疑応答 3分)

A-1 13:00 レンズ豆を用いた餡の開発

○片山佳子、関根 柁 (東京聖栄大健康栄養)

A-2 13:15 アカモク *Sargassum Horneri* の食品への利用

○谷口 (山田) 亜樹子*¹・佐藤祐子*²・牧田知江子*³

(鎌倉女子大家政・管理栄養*¹、東京医療保健大*²、井上蒲鉾店*³)

A-3 13:30 乳酸菌を用いた鶏卵の発酵について

○伊藤圭亮*¹・小泉亮輔*²・入澤友啓*²・多田耕太郎*²・鈴木敏郎*²

(東京農大院農・畜産*¹、東京農大農・畜産*²)

A-4 13:45 ジャガイモの加熱調理方法と食味評価—品種と貯蔵期間によるちがいは—

○岩田恵美子*¹・後藤昌弘*²・西中未央*³・森 元幸*³

(金沢学院短大*¹、神戸女子大*²、農研機構・北海道農研セ*³)

A-5 14:00 モモ果実の機能性評価と加工食品(ギモーヴ)の開発

○小田切 香*¹・吉原沙奈恵*¹・中川裕子*²・千野正章*³・名取貴光*¹・仲尾玲子*¹

(山梨学院大・健栄*¹、山梨学院短大・食栄*²、山梨県総研・農業部門*³)

A-6 14:15 クリ新品種‘ぼろたん’で製造した甘露煮の品質

○鶴永陽子・余村優希・仙田真夕・高橋哲也 (島根大教育)

A-7 14:30 魚介類及び肉類の加熱収縮に対する大豆ホエーによる低減効果について

○金井大樹*¹・風見真千子*²・簗島良一*³・岡崎敏樹*³・野口治子*²・高野克己*²

(東京農大院農・農化*¹、東京農大応生・化学*²、日清オイリオ(株)*³)

A-8 14:45 エミュー卵における構成タンパク質の解析と製菓特性について

○中村 優*¹・小泉亮輔*²・多田耕太郎*²・鈴木敏郎*²

(関東学院大・栄養*¹、東京農大農・畜産*²)

A-9 15:00 久寿澱粉(発酵処理小麦デンプン)のゲル特性に及ぼす発酵処理の影響

○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会場(1号館 212 教室：発表 12分、質疑応答 3分)

- B-1 13:00 コシヒカリの第三染色体短腕の良食味 QTL が米飯物性に及ぼす影響について
○三木崇広*¹・辻井良政*²・飯島 健*³・堀清 純*³・高野克己*²
(東京農大院農・農化*¹、東京農大応生・化学*²、生物研*³)
- B-2 13:15 蒸煮中のヘミセルロースの変化がもたらすモチ米の蒸米物性について
○守屋実奈*¹・辻井良政*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-3 13:30 長期貯蔵したセイヨウナシ‘シルバーベル’果実の細胞壁成分に関する研究
○村山秀樹*¹・Imaduddin Yusuf Hanif *¹・板井章浩*²・及川 彰*¹
(山形大農*¹、鳥取大農*²)
- B-4 13:45 沖縄伝統野菜(島ヤサイ)7品目の呼吸量と成分含有量
○広瀬直人*¹・前田剛希*¹・正田守幸*¹・新川実利*²・照喜名美佳*²・宮城一菜*²
(沖縄県農研セ*¹、琉球大教育*²)
- B-5 14:00 晩生マンゴー「夏小紅」の成熟中の呼吸量と理化学的性質変化
○前田剛希*¹・広瀬直人*¹・正田守幸*¹・安次富由乃*²・島尻庸平*²・松村まさと*²
・玉城聡*²(沖縄県農研セ*¹、沖縄県農研セ・名護*²)
- B-6 14:15 青果物の混載輸送を想定したエチレン分解処理とそれが青果物鮮度に与える影響
○小出章二*¹・菅 理哉*¹・西村絢希*²・折笠貴寛*¹・高橋克幸*³・塚崎守啓*⁴
・高木浩一*²・内野敏剛*⁵
(岩手大農*¹、岩手大工*²、シシド静電気(株)*³、福岡県農試*⁴、九大農院*⁵)
- B-7 14:30 水蒸気高透過フィルムによる MA 包装が温州ミカンの果実品質、日持ち性に及ぼす影響
○井上久雄*¹・越智洋之*¹・菊地毅洋*¹・山田 毅*²
(愛媛県農研果樹研セ・みかん研*¹、住友ベークライト(株)*²)
- B-8 14:45 モミガラ培地を利用したきこの栽培法の開発
○江口文陽*¹・高島幸司*²・吉本博明*³・瀬山智子*¹・野口智弘*⁴・内野昌孝*⁵
(東農大地環・森林*¹、富山県森林研*²、第一工大*³、東京農大応生・食加技セ*⁴、
東京農大応生・化学*⁵)
- B-9 15:00 山梨県産ザクロ果実の成熟中における理化学成分の変化
○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(株)*³、テクノサイエンスローカル事務所*⁴)
- B-10 15:15 米飯の食味に関わる米胚乳内在酵素の活性量と登熟温度の関係性について
○辻井良政*¹・浅野目謙之*²・後藤 元*²・高野克己*¹
(東京農大応生・化学*¹、山形県農総研セ*²)

C会場(1号館 213 教室：発表 12分、質疑応答 3分)

- C-1 13:00 子供の好きな野菜、嫌いな野菜

○稲熊隆博・染谷佳奈・竹田夏樹・丹羽 希（帝塚山大現代生活）

C-2 13:15 母子栄養の観点からみた島野菜の利用性：生理機能性成分に着目して

○宮城一菜^{*1}・照喜名美佳^{*1}・新川実利^{*1}・前田剛希^{*2}・正田守幸^{*2}・広瀬直人^{*2}
（琉球大教育^{*1}、沖縄県農研セ^{*2}）

C-3 13:30 高齢者給食サービスにおける食肉軟化剤使用条件の検討

○島田郁子・沼田 聡・田中 守・廣内智子・渡邊浩幸（高知県立大・健康栄養）

C-4 13:45 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第2報

○関戸元恵^{*1}・窪田ありさ^{*2}・中川裕子^{*1}・仲尾玲子^{*2}
（山梨学院短大・食物栄養^{*1}、山梨学院大・健康栄養^{*2}）

C-5 14:00 生食用ブドウに対する若年層の食味嗜好とそれに関与する要因

○阿部一博^{*1}・阿知波信夫^{*2}（帝塚山学院大^{*1}、ホシザキ電機^{*2}）

C-6 14:15 タンパク質ゲル中の低温下再結晶挙動に初期氷結晶分布が及ぼす影響

○小林りか^{*1}・君塚道史^{*2}・渡辺 学^{*1}・鈴木 徹^{*1}
（東京海洋大食品^{*1}、宮城大食産^{*2}）

C-7 14:30 凍結前鮮度の異なる凍結マアジ品質の官能評価

○小林友也・浅野美咲・渡辺 学・鈴木 徹（東京海洋大食品）

C-8 14:45 萎凋レタスの高温水による吸水、復元メカニズムの解明

○池田皓二・加藤由紘・加藤雅也・山脇和樹（静岡大院農）

C-9 15:00 即席麺の湯戻しほぐれ性の評価法の開発

○野口治子^{*1}・河田了輔^{*2}・松澤伸明^{*2}・辻井良政^{*1}・内野昌孝^{*1}・高野克己^{*1}
（東京農大応生・化学^{*1}、ヤマダイ^{*2}）

6月26日（金）17時～18時30分 HACCP 教育コース(1号館113教室)

座長 近畿大学生物理工学部 泉 秀実

①行政講演「新たな食品表示法と食品表示基準」

宮城大学名誉教授 池戸重信氏

②技術講演「地域食材を生かした製品開発」

山梨学院大学教授 仲尾玲子氏

（更新が必要な HACCP 管理者資格（平成 22 年度～27 年度）の取得者および全学会会員対象）