

日本食品保蔵科学会

第65回大会（宮崎大会）プログラム

日時：平成28年6月25日（土）～26日（日）（27日（月）はエクスカージョン）
会場：南九州大学宮崎キャンパス 〒880-0032 宮崎県宮崎市霧島5-1-2
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
非会員一般：事前登録4,000円 当日受付5,000円
非会員学生：事前登録2,000円 当日受付3,000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
非会員一般：事前登録7,000円 当日受付8,000円
非会員学生：事前登録4,000円 当日受付5,000円

エクスカージョン費：1,000円（事前申込のみ受付）

事前登録：郵便振替01700-7-166960「日本食品保蔵科学会第65回大会」

平成28年5月27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取めてください。

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申し出て下さい。

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。

大会実行委員長：寺原典彦（南九州大学）

副委員長：柚木崎千鶴子（宮崎県商工観光労働部産業振興課）

福井敬一（宮崎県JA食品開発研究所）

6月25日（土）

9:00 受付

9:30～12:00 市民公開セミナー『日本のひなた宮崎県、温かい郷土の美味しい食』

1217大教室（本館2階）（一般公開・無料）

座長 宮崎県産業振興機構 森下敏朗

宮崎県食品開発センター 松浦 靖

宮崎県JA食品開発研究所 福井敬一

宮崎県農政水産部 毛良明夫

宮崎県総合農業試験場 原ノ後翔

宮崎県畜産試験場 中原菜摘

・産学官連携による機能性食品素材「宮崎産ブルーベリー葉」の開発

・“売れる”を目指したJAグループ宮崎の商品開発

・国内最大のキャビア産地宮崎県～研究開発から販売まで～

・種なしキンカン「宮崎夢丸」の栽培技術と加工品開発

・「宮崎牛」を育てる技術とおいしさについて

12:00～13:00 休憩

12:00～13:00 評議員会（会議室・本館2階）

13:15～14:45 一般講演

A会場（3201教室 アリーナ2階：発表12分，質疑応答3分）

A-1 13:15 各種国産モモの視覚・嗅覚および味覚官能評価センサーを用いた比較・解析

○佐藤広顕^{*1}・中澤洋三^{*1}・山崎雅夫^{*1}・戸枝一喜^{*1}・藤森 嶺^{*1}・池濱清治^{*2}・吉田浩一^{*2}・

沖 智之^{*3}・後藤一寿^{*4}（東京農大生産・食香^{*1}，アルファ・モス・ジャパン^(株)^{*2}，農研機構・

九州沖縄農研セ^{*3}，農研機構・食農ビジネス推進セ^{*4}）

A-2 13:30 フランスへの生鮮モモ輸出時における物流環境評価

○中村宣貴^{*1}・土田貴之^{*2}・木内康雄^{*2}・根井大介^{*1}・後藤一寿^{*3}（農研機構・食品研究部門^{*1}，

ヤマトグローバルロジスティクスジャパン(株)^{*2}、農研機構・食農ビジネス推進セ^{*3})

- A-3 13:45 フランス国内にて販売されているモモの商品特性と評価
○後藤一寿^{*1}・早川文代^{*2}・中村宣貴^{*2}・沖 智之^{*3} (農研機構・食農ビジネス推進セ^{*1}、農研機構・食品研究部門^{*2}、農研機構・九州沖縄農研セ^{*3})
- A-4 14:00 中山間イチゴ産地における流通環境評価および包装容器の検討
○兼田朋子^{*1}・高木和彦^{*1}・船城弘人^{*1}・貞野光弘^{*1}・中村宣貴^{*2} (徳島県農水総技支セ^{*1}、農研機構・食品研究部門^{*2})
- A-5 14:15 マスクメロンのMA包装設計と低温下における実包試験
○北澤貴裕・柳澤郁果・椎名武夫 (千葉大園芸)
- A-6 14:30 温度とガス組成が『なると金時』の呼吸特性に及ぼす影響
○西方 圭^{*1}・北澤貴裕^{*2}・中村宣貴^{*3}・兼田朋子^{*4}・椎名武夫^{*1} (千葉大院園芸^{*1}、千葉大園芸^{*2}・農研機構・食品研究部門^{*3}、徳島県農水総技支セ^{*4})

B会場 (3202教室 アリーナ 2階：発表12分，質疑応答 3分)

- B-1 13:15 食品材料に混在する異物の近赤外分光法による非接触種類推定法に関する研究
○河野俊夫^{*1}・柏野由加里^{*2}・上向井美佐^{*2}・村井正之^{*1} (高知大農^{*1}、高知大院^{*2})
- B-2 13:30 雪室を利用したドライエイジングビーフの微生物学的評価
○入澤友啓^{*1}・森美奈都^{*2}・伊藤親臣^{*3}・小泉亮輔^{*1}・多田耕太郎^{*1}・鈴木敏郎^{*1,2} (東京農大農・畜産^{*1}、東京農大院農・畜産^{*2}、雪だるま財団^{*3})
- B-3 13:45 タイ産冷凍鶏肉加工品の大腸菌群および腸球菌汚染実態
○小林弘司・大久保純・須田杏子・緒方千晶・岡田朋恵・中原 萌・米満希咲・山内良子・石川洋哉 (福岡女子大国際文理)
- B-4 14:00 食品衛生管理における手洗い操作の検討
○関戸元恵^{*1}・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})
- B-5 14:15 微生物が関与する食品の臭気成分と識別方法の検討
○越智 洋^{*1}・吉野修司^{*2}・寺山晃司^{*2}・安部留美子^{*2}・有留裕太^{*2}・山本英樹^{*3}・水谷政美^{*3} (宮崎県小林保健所^{*1}、宮崎県衛環研^{*2}、宮崎県食開セ^{*3})
- B-6 14:30 クリ品種‘ぼろたん’果皮ならびに配合紙の消臭性
○鶴永陽子・北垣 球・高橋哲也 (島根大教育)

C会場 (3203教室 アリーナ 2階：発表12分，質疑応答 3分)

- C-1 13:15 食品科学的観点からみたササゲ遺伝資源および育種系統の遺伝的多様性
○中澤洋三^{*1}・村中 聡^{*2}・妙田貴生^{*1}・池濱清治^{*3}・高木洋子^{*2} (東京農大生物産業・食香^{*1}、JIRCAS^{*2}、アルファ・モス・ジャパン(株)^{*3})
- C-2 13:30 宮崎県産ゆずこしょうの風味変化について
○高橋克嘉・篠倉恭江・山田和史 (宮崎県食開セ)
- C-3 13:45 キムチの食品学的特性について (その2)
○松浦智美^{*1}・福田真衣^{*2}・関根康子^{*1}・清田マキ^{*3}・金井美恵子^{*1} (相模女子大短大食物栄養^{*1}、福田食品工業(株)^{*2}、元相模女子大^{*3})
- C-4 14:00 各種日本酒に含まれるエチルグルコシド含量の比較
○櫻井 楓^{*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})
- C-5 14:15 タイの発酵茶ミアンの食品成分の特徴
○小山翔大^{*1}・辻井良政^{*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})
- C-6 14:30 黒沙蒿種子粘質物の粘性特性と粘性多糖の基礎的性状解析
○津久井学^{*1}・富樫 智^{*2}・松本信二^{*3} (関東学院大栄養・管栄^{*1}、OISCA内蒙古・砂漠^{*2}、東京聖栄大栄養・食品^{*3})

15:00~16:00 総会 (1217大教室 本館 2階)

16:00~17:30 授賞式，受賞者講演 (1217大教室 本館 2階)

- 奨励賞 分子間相互作用に基づく乳タンパク質の製パン性改良機序の解明
岡 大貴 東京農業大学応用生物科学部食品加工技術センター
- 奨励賞 シークワシャー果汁の品質特性と搾汁残渣の利用に関する研究

宮城一菜 琉球大学教育学部
技術賞 湯葉被膜の形成機序の解明と品質ならびに生産効率の向上
国正重乃 (株)ミットヨフーズ研究開発部

論文賞 近赤外マッピングスキャンによる食用卵の個別消費期限推定法に関する研究
河野俊夫*¹・疋田慶夫*²・村井正之*¹・上向井美佐*¹・柏野由加里*¹・甲斐野乃花*¹

高知大学農学部*¹，愛媛大学農学部*²

*Penicillium expansum*の接種によるパツリンの蓄積とりんご果実成分との関係
竹内正彦*¹・白澤隆史*²・滝沢 潤*¹・後藤哲久*²

(一社)長野県農村工業研究所*¹，信州大学農学部*²

ふるさと産業貢献賞 フード・オープンラボを活用した食品製造業者の衛生管理・品質管理向上への取組
宮崎県食品開発センター，宮崎県商工観光労働部産業振興課産業集積推進室，国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食農ビジネス研究センター

18：30～20：30 懇親会 ニューウェルシティ宮崎 (バスにて送迎予定)

6月26日 (日)

9：00～12：00 シンポジウム

『科学的信頼に裏付けされた宮崎の食』

(3201教室 アリーナ2階)

座長 南九州大学健康栄養学部 山下 博
南九州大学健康栄養学部 六車三治男
宮崎県食品開発センター 山本 英樹
南九州大学健康栄養学部 寺原 典彦
宮崎県商工観光労働部 柚木崎千鶴子

- ・焼酎用「平成宮崎酵母」の研究開発と普及
- ・紫甘しょ紅酢の開発とその機能性
- ・日本初！フード・オープンラボを中心としたハード・ソフト両面からの衛生管理・品質管理指導
- ・産学連携研究による食味性と安全・安心を両立したドライエイジング牛肉製造法の確立

宮崎大学農学部 河原 聡

宮崎県工業技術センター 平 栄蔵

- ・生鮮食材用鮮度保持装置の開発と展開

『地域農産物を差別化するための評価技術を探る』

(3203教室 アリーナ2階)

座長 千葉大学園芸学部 椎名 武夫
日本大学生物資源科学部 竹永 章生
農研機構・食品研究部門 鈴木彌生子
農研機構・果樹茶業研究部門 山本 俊哉
食の安全分析センター 安藤 孝

- ・化学分析を用いた農産物の産地判別技術の開発
- ・遺伝子判別による果物の品種・親子判別
- ・農産物の安全性と機能性の迅速評価に貢献する分析技術
- ・機能性評価による地域産物振興への展開－腸管吸収性からみた評価について－

九州大学大学院農学研究院 松井 利郎

12：00～13：00 休憩

13：00～16：00 一般講演

A会場 (3201教室 アリーナ2階：発表12分，質疑応答3分)

A-1 13：00 冷凍寿司の電子レンジ解凍における米飯部の温度上昇パターンに関する研究
○鈴木 徹・小道勇志 (東京海洋大食品生産科学)

A-2 13：15 登熟過程中的小麦プロテインジスルフィドイソメララーゼ (PDI) 活性量とタンパク質の挙動解析
○加藤 亮*¹・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)

A-3 13：30 スイートコーン (*Zea mays* L.) の貯蔵形態および収穫物の播種時期の違いが収穫後の品質に及ぼす影響
○柘植一希*¹・今井峻平*²・元木 悟*² (明治大院農*¹，明治大農*²)

A-4 13：45 ピーマンの熟度による成分変化

○稲熊隆博・麻生敦子・奥中真奈美・川村恵理奈・橘高里菜・矢野早希絵 (帝塚山大現代生活)

A-5 14：00 帯電微粒子水処理されたブロッコリー花蕾の品質保持に及ぼす活性酸素の影響

- 野村昌弘^{*1}・ IAMラオスカンヤ^{*2}・ 榊田幸広^{*3}・ 須田 洋^{*3}・ 執行正義^{*1}・ ○山内直樹^{*1} (山口大農^{*1}・ キングモンクット工科大^{*2}・ パナソニック(株)アライアンス社^{*3})
- A-6 14:15 数種の葉茎菜類および根菜類における貯蔵温度の違いが重量, 呼吸, 糖度および水分含量に及ぼす影響
○増田陽介^{*1}・ 柘植一希^{*2}・ 加藤万穂^{*1}・ 元木 悟^{*1} (明治大農^{*1}, 明治大院農^{*2})
- A-7 14:30 野菜の鮮度劣化に対する炭酸ガス保存の効果
○國分真子・ 船山敦子・ 石山明彦 (日立アライアンス(株))
- A-8 14:45 沖縄産ヘチマにおける収穫後の呼吸量変化と呼吸特性
○広瀬直人・ 前田剛希・ 棚原尚哉・ 恩田 聡 (沖縄県農研セ)
- A-9 15:00 カキ '守屋' 幼果における褐変とポリフェノールオキシダーゼおよびペルオキシダーゼ活性の関係
○板村裕之^{*1}・ 本多 学^{*2}・ 末廣優加^{*3}・ Somsak Kramchote^{*4}・ 中務 明^{*1}・ 江角智也^{*1}・ 山内直樹^{*5} (鳥根大生物資源^{*1}, 鳥根大院生物資源^{*2}, 鳥取大院連合農研^{*3}, 鳥根大戦略的研究推進セ^{*4}・ 山口大農^{*5})
- A-10 15:15 カキ果実の酵素剥皮過程における果実由来フェノール性化合物による酵素剤中のPolygalacturonase活性の阻害について
関 拓也^{*1,3}・ 堀西朝子^{*1}・ 熊本昌平^{*2}・ ○尾崎嘉彦^{*1} (近畿大生物理工^{*1}, 和歌山県かき・ もも研^{*2}, 協和化成(株)^{*3})
- A-11 15:30 干し柿 (市田柿) の製品貯蔵条件に関する研究
○木下友花^{*1}・ 滝沢 潤^{*2}・ 原田幸浩^{*1}・ 竹内正彦^{*2}・ 田中廣彦^{*1} (みなみ信州農業協同組合^{*1}, 長野県農村工業研^{*2})
- A-12 15:45 干し柿 (市田柿) の長期保存後の品質変化に関する研究
○滝沢 潤^{*1}・ 木下友花^{*2}・ 竹内正彦^{*1}・ 原田幸浩^{*2}・ 田中廣彦^{*2} (長野県農村工業研究所^{*1}, みなみ信州農業協同組合^{*2})
- B会場 (3202教室) アリーナ 2階: 発表12分, 質疑応答 3分)**
- B-1 13:00 加熱処理した食肉の軟らかさに及ぼす調味液の影響
○米澤加代^{*1}・ 遠藤千夏子^{*2}・ 林 賢二^{*2}・ 小竹達也^{*2}・ 今井秀明^{*2}・ 谷岡由梨^{*1}・ 古庄 律^{*1} (東京農大短大・ 栄養^{*1}, エバラ食品工業(株)^{*2})
- B-2 13:15 雪室を用いたドライエイジングビーフの肉質特性について
○森美奈都^{*1}・ 伊藤親臣^{*2}・ 入澤友啓^{*3}・ 小泉亮輔^{*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})
- B-3 13:30 圧力処理がニジマス内蔵プロテアーゼと魚醤油の熟成に及ぼす影響
○阿部 申・ 酒井尋好・ 三浦 真・ 小林りか (日大生物資源・ 食品生命)
- B-4 13:45 ニジマス魚醤の成分特性と細菌叢解析
○渡邊真衣・ 松本由理子・ 金井 瑠・ 成澤直規・ 鳥居恭好・ 竹永章生 (日大院生物資源・ 食品生命)
- B-5 14:00 網羅的解析手法による製パン工程中での酵母及び小麦粉内在酵素作用の解析
○吉川知宏^{*1}・ 野口智弘^{*2}・ 辻井良政^{*3}・ 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-6 14:15 真空焼成法における一次焼成パンの微生物の挙動について
○山田大地^{*1}・ 野口智弘^{*2}・ 伊賀大八^{*3}・ 井上好文^{*3}・ 高野克己^{*4} (東京農大院農・ 農化^{*1}, 東京農大応生・ 食加技セ^{*2}, 日本パン技研^{*3}, 東京農大応生・ 化学^{*4})
- B-7 14:30 山梨県産小麦「ゆめかおり」の製パン特性に関する研究
○橋本卓也^{*1}・ 木村英生^{*1}・ 上野直也^{*2}・ 加藤知美^{*1}・ 石井利幸^{*2} (山梨県工技セ^{*1}, 山梨県総農技セ^{*2})
- B-8 14:45 グリアジンによるパンクラムの柔らかさへの影響と ω -グリアジンの機能
○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-9 15:00 湿式メディアミルにより作製したサブミクロン米粉の特性解析
○岡留博司・ Hossen Md. Sharif・ 五月女 格・ 佐々木朋子 (農研機構食研)
- B-10 15:15 日本で育種されてきた稲品種における米の理化学特性について

- 辻井良政^{*1}・木村圭一^{*2}・飯島 健^{*3}・堀 清純^{*3}・高野克己^{*2} (東京農大応生・化学^{*1}, 東京農大院農・農化^{*2}, 農研機構・作物開発セ^{*3})
- B-11 15:30 日本で育種されてきた稲品種における米胚乳酵素活性量の様相について
○木村圭一^{*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}, 農研機構・作物開発セ^{*3})
- B-12 15:45 細胞壁架橋物質が糯蒸米物性に影響する可能性について
○守屋実奈^{*1}・辻井良政^{*2}・高野克己^{*1} (東京農大院農・農化^{*1}, 東京農大応生・化学^{*2})
- C会場 (3203教室) アリーナ2階: 発表12分, 質疑応答3分)**
- C-1 13:00 スモモジャムを利用したギモーブ (生マシュマロ) の製造と品質評価
○福井 智^{*1}・小澤仁那^{*1}・小林香奈^{*1}・下島裕貴^{*1}・渡邊紗椰香^{*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}, 山梨県立農業大学校^{*3})
- C-2 13:15 鎌倉産アカモク *Sargassum Horneri* の特性と食品への利用
○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・医療栄養^{*2}, 井上蒲鉾店^{*3})
- C-3 13:30 ヨーグルトカード物性とカゼインミセルからのκ-カゼイン脱離の関係
○小野 航^{*1}・岡 大貴^{*2}・玉置祥二郎^{*3}・今井 宏^{*3}・野口智弘^{*2}・高野克己^{*4} (東京農大院農・農化^{*1}, 東京農大応生・食加技セ^{*2}, 雪印メグミルク(株)^{*3}, 東京農大応生・化学^{*4})
- C-4 13:45 アスコルビン酸によるアントシアニン退色抑制に対する還元性物質の影響
○後藤七美^{*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})
- C-5 14:00 恵庭産加工用トマトを使用した食品の成分及び機能性評価
○船水果穂・平山拓矢・大谷理恵 (北海道ハイテク専・バイオ)
- C-6 14:15 ザクロの成分特性と機能性に関する検討
森下紗衣・○成澤直規・鳥居恭好・竹永章生 (日大生物資源・食品生命)
- C-7 14:30 ヒシポリフェノールの機能性および安定性の評価と食品への応用
○安田みどり^{*1}・斎木まど香^{*1}・児島百合子^{*1}・池岡正樹^{*2}・深田拓也^{*2}・森 隆志^{*2} (西九州大学・健栄^{*1}, 日本リファイン(株)^{*2})
- C-8 14:45 加熱処理が有色豆類に及ぼす影響
船越淳子^{*1}・折田綾音^{*2}・○高田優紀^{*2}・武曾 (矢羽田) 歩^{*3}・山本久美^{*1}・太田英明^{*2,3} (中村学園大短大^{*1}, 中村学園大院^{*2}, 中村学園大^{*3})
- C-9 15:00 有色豆類の抗酸化活性～フェノール性成分に着目して～
○折田綾音^{*1}・船越淳子^{*2}・山本久美^{*2}・武曾 (矢羽田) 歩^{*3}・広瀬直人^{*4}・寺原典彦^{*5}・太田英明^{*1,3} (中村学園大院^{*1}, 中村学園大短大^{*2}, 中村学園大^{*3}, 沖縄県農研セ^{*4}, 南九州大^{*5})
- C-10 15:15 ヒト神経芽細胞腫株SK-N-SHに対するピロロキノリンキノン (PQQ) とその誘導体の効果
○西居和哉・中路昌志・中西 慧・山田康枝 (近畿大工)
- C-11 15:30 バオバブフルーツパルプの水溶性食物繊維の糖組成及びラットを用いた耐糖能の評価
○谷岡由梨^{*1}・米澤加代^{*1}・石田 裕^{*1}・島田剛志^{*2}・古庄 律^{*1} (東京農大短大・栄養^{*1}, 株エコロジーヘルスラボ^{*2})
- C-12 15:45 β-アマラーゼとデンプン粒表層タンパク質の相互作用性について
○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})

6月27日(月) エクスカーション (貸し切りバス使用)

参加費: 1,000円

参加人数: フード・オープンラボ内は少人数ずつの見学になりますので20人程度で締切といたします。

スケジュール: 8:20 JR宮崎駅東口集合・出発 → 9:00~9:45 食の安全分析センター →
10:10~11:30 フード・オープンラボ → 12:20 JR宮崎駅着 →
12:50 宮崎空港着・解散