

**一般社団法人日本食品保蔵科学会  
第 66 回大会（高知大会）プログラム**

**日 時**：平成 29 年（2017 年）6 月 24 日（土）～26 日（月）

**会 場**：高知県立大学永国寺キャンパス（高知市永国寺町 2 番 22 号）

**主 催**：一般社団法人日本食品保蔵科学会

**参加費**：

	事前申込	当日受付
正会員	3000 円	4000 円
学生会員	1000 円	2000 円
非会員一般	4000 円	5000 円
非会員学生	2000 円	3000 円

**懇親会費**：

	事前申込	当日受付
正会員	6000 円	7000 円
学生会員	3000 円	4000 円
非会員一般	7000 円	8000 円
非会員学生	4000 円	5000 円

**エクスカーション費**：1000 円

**事前登録 郵便振替 01630-7-133128 日本食品保蔵科学会第 66 回大会**

**平成 29 年 5 月 26 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**： 受田浩之（高知大学・地域連携推進センター、地域協働学部）

**大会事務局**：高知大学農林海洋科学部

● 6 月 24 日（土）

9：30 受付

10：00～12：00 市民公開セミナー『人と知のネットワークで高知の食を変える』（A101 教室）

世話人：吉金 優・中島悦子（高知大学）

座長：吉金 優（高知大学）

・高知県の食品産業を担う人材育成

～土佐フードビジネスクリエーター人材創出事業の取組み～

中島悦子（高知大学）

・土佐フードビジネスクリエーター関係者および修了生の活動・成果

- (1) 高知の新しいワイン TOSA の開発 平岡幸浩 (井上石灰工業株式会社)
- (2) ユズを用いた新たな挑戦 佐藤美夢 (馬路村農業協同組合)
- (3) 新たな農水産業技術として期待されるファインバブル技術  
秦 隆志 (高知工業高等専門学校)

・地域の強みを活かした地元食品産業の目指すべき姿

久塚智明 (株式会社 FBT プランニング)

**12:00~13:30 休憩**

**13:30~15:30 一般講演**

**A会場 (A104 教室: 発表:12分、質疑応答:3分)**

**A-1 13:30** 各種デンプン粒表層のタンパク質および脂質の機能について

- 牧野萌弥\*1・塩野弘二\*1・辻井良政\*1・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-2 13:45** 起源の異なるアミラーゼと生デンプンの分解性について

- 根本裕子\*1・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)

**A-3 14:00** 遺伝子発現を用いた鮮度評価法による青果物好適貯蔵条件の推定

- 永田雅靖 (農研機構・食品部門)

**A-4 14:15** 良食味 QTL がコシヒカリ交雑体の理化学的特性に及ぼす影響

- 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)

**A-5 14:30** RNA-Seq を用いたカキ‘西条’あんぽ柿原料果におけるトランスクリプトーム解析

- 中務 明\*1・江角智也\*1・グラムフォート ソムサック\*2・渡邊健司\*3・坂口修一\*3・水上洋一\*3  
・板村裕之\*1 (島根大生物資源\*1、島根大戦略的研究推進セ\*2、山口大大研機構\*3)

**A-6 14:45** 都市農業による食材供給における大阪エコ農産物の役割

- 減農薬・減化学肥料栽培農産物の事例紹介—  
○阿部一博\*1・坂本義信\*2・溝淵直樹\*2・岡崎宏樹\*2・井奥由子\*2・竹村 忍\*2  
(帝塚山学院大人間科学\*1、大阪環農水・農政\*2)

**A-7 15:00** 市販納豆によるう蝕原性バイオフィルム形成抑制効果に関する検討

- 成澤直規・鳥居恭好・竹永章生 (日大生物資源・食品生命)

**A-8 15:15** 食品衛生管理における手洗い操作の検討 (第2報)

- 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)

**A-9 15:30** 生菌数測定のための乾燥簡易培地の比較検討

- 荻原博和\*1・池谷日伽里\*1・寺村 哉\*2 (日大生物資源・食品生命\*1、JNC(株)\*2)

**B会場 (A105 教室: 発表:12分、質疑応答:3分)**

**B-1 13:30** 大豆デハイドリン精製工程における加熱処理の影響

○三井悠河\*1・風見真千子\*2・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)

**B-2 13:45** 高圧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\*1・入澤友啓\*2・多田耕太郎\*2 (東京農大生産・食香\*1、東京農大農・畜産\*2)

**B-3 14:00** エミュー塩漬肉の発色に関わる諸性質

○中澤洋三・山崎雅夫・佐藤広顕 (東京農大生産・食香)

**B-4 14:15** 調味液の浸透圧が焼成時の食肉の食感に及ぼす影響

○米澤加代\*1,\*3・遠藤千夏子\*2・林 賢二\*2・小竹 達\*2・今井秀明\*2・堀口俊英\*3  
・谷岡由梨\*1,\*3・古庄 律\*1,\*3

(東京農大応生・栄養\*1、エバラ食品工業(株)\*2、東京農大院農・環境共生\*3)

**B-5 14:30** パルプ抽出素材を活用した新食感菓子類の試作とその品質評価

○篠原亜里紗\*1・河野俊夫\*1・柏野由加里\*2・張 夏\*1 (高知大農\*1、高知大院\*2)

**B-6 14:45** 発酵小麦デンプンと各種デンプンとの特性比較

○羽賀大海\*1・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)

**B-7 15:00** 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\*2・上野直也\*3・加藤知美\*3・向山雄大\*3

(山梨企業立地・支援\*1、山梨産技セ\*2、山梨総農技セ\*3)

**B-8 15:15** 麵形成に与えるグリアジンの効果と $\omega$ -グリアジンの関係

○浜川旺久\*1・岡 大貴\*2・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 15:30** アスコルビン酸による酸化的製パン改良機作の解明

○山田大地\*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)

**C会場 (A110 教室：発表：12分、質疑応答：3分)**

**C-1 13:30** 香港・シンガポールへの生鮮青果物輸出時の流通環境評価

○中村宣貴\*1・兼田朋子\*2・安永円理子\*3・深松陽介\*4・福田文夫\*4・中野龍平\*4

・志水基修\*5・北澤裕明\*1・根井大介\*1,\*7・永田雅靖\*1・椎名武夫\*6

(農研機構・食品部門\*1、徳島農水総技支セ\*2、東京大院農学生命\*3、岡山大院環境生命\*4、レンゴー(株)中央研\*5、千葉大院園芸\*6、現、農水省消費・安全局\*7)

**C-2 13:45** スペシャルティコーヒーとコマーシャルコーヒーの流通過程における品質差に関する研究

○堀口俊英\*1・谷岡由梨\*1,\*2・米澤加代\*1,\*2・古庄 律\*1,\*2

(東京農大院農・環境共生\*1、東京農大応生・栄養\*2)

**C-3 14:00** 青果物の海上 CA コンテナ輸送を想定した貯蔵試験事例

○上之菌 茂・上之園健一 (鹿児島大隅加技研セ)

**C-4 14:15** 東南アジア向け海上輸送時の流通環境が徳島県産イチゴ果実品質に及ぼす影響

○兼田朋子\*1・中村宣貴\*2・志水基修\*3・安永円理子\*4・深松陽介\*5・中野龍平\*5

・福田文夫\*5・中島成美\*6・馬場 正\*6 (徳島農技セ\*1、農研機構・食品部門\*2・  
レンゴー(株)\*3・東京大院農学生命\*4・岡山大院環境生命\*5・東京農大農・農\*6)

**C-5 14:30** 高温処理による青果物の活性酸素生成と品質保持機構の検討

○山内直樹・出口雄貴・大前祥紀・執行正義 (山口大院創成科学)

**C-6 14:45** エタノール蒸散剤によるエタノール処理がアボカド果実のエチレン生成に及ぼす影響

○鈴木康生・川北美月・橋元友梨恵・浅野 透・岡本 陸 (名城大農)

**C-7 15:00** ラズベリーへの輸送性向上を目指した簡易二酸化炭素処理

○木村一貴\*1・馬場 正\*2・山口正己\*2 (東京農大院農・農\*1、東京農大農・農\*2)

**C-8 15:15** 高温処理によるトマト果実の低温障害軽減効果は収穫時期によって異なる

○大野雅彦\*1・馬場 正\*1・山口正己\*1・戸田奈津美\*2・緑川 磨\*2・藤田 明\*2  
・加藤信治\*2・谷口雅巳\*2 (東京農大農\*1、(株)デンソー\*2)

**C-9 15:30** アクティブバリア容器の保存性能 (イチゴジャムおよびマーマレードについて)

○後藤隆子・江角友美・朝賀昌志 (東洋食品工短大)

**16:00~17:00 総会 (A101 教室)**

**17:15~18:30 授賞式、受賞者講演 (A101 教室)**

奨励賞 酸化防止剤の力価評価法の検証とその応用に関する食品化学的研究

島村智子 高知大学農林海洋科学部

奨励賞 香気および機能性成分に着目したスイートバジルの収穫後の品質に関する研究

野口有里紗 東京農業大学農学部

技術賞 熱帯・亜熱帯産農産物を原料とした機能性加工品の開発

広瀬 直人 沖縄県農業研究センター

論文賞 乾燥米飯の乾燥・保存・吸水における含水率予測

小出章二\*1・折笠貴寛\*1・小出冬菜\*1・村松良樹\*2・田川彰男\*3

岩手大農学部\*1、東京農業大学地域環境科学部\*2、鹿児島県大隅加工技術研究センター\*3

論文賞 アルファ化玄米が肥満モデルラットにおける血中コレステロール値に及ぼす影響

小林謙一\*1・山岸彩乃\*1・中川 徹\*2・前田雪恵\*1,3・伊藤有紗\*1・山田千晴\*1

・徳永洗貴\*1・藤田沙也\*1・鈴木 司\*1・辻井良政\*1・高野克己\*1・山本祐司\*1

東京農業大学応用生物科学部\*1、日立健康管理センター\*2、アルファー食品(株)\*3

ふるさと産業貢献賞： 土佐フードビジネスクリエーター人材創出事業

国立大学法人高知大

**19:00~21:00 懇親会 高知城ホール (高知県高知市丸ノ内二丁目)**

(高知県立大学より徒歩5分)

● 6月25日(日)

**9:00~12:00 シンポジウム**

『高知県の現場実践的な食品の研究開発』(A104 教室)

世話人：森山洋憲 (高知県工業技術センター)

・パーシャルシール包装による青果物の鮮度保持効果

- 鈴木芳孝 (高知県立農業担い手育成センター)
- ・ ユズ貯蔵中の果皮障害と対策 田中満稔 (高知県農業技術センター 果樹試験場)
- ・ スラリーアイス生成技術の取組とその応用 松本泰典 (高知工科大学)
- ・ 高知県特産品の高付加価値化と地産外商への取組

- 森山洋憲 (高知県工業技術センター)
- ・ 養殖ブリの高品質化: 褐変抑制と高 DHA 化 深田陽久 (高知大学)

### 『農産物及びその加工品の環境条件が品質保持にどのような影響を与えるか』(A105 教室)

- ・ 青果物の収穫後の高温環境による生理化学変化とその利用 石丸 恵 (近畿大学生物理工学部)
- ・ 果実の化学的処理による品質保持と老化制御機構の解明 立木美保 (農研機構・果樹茶業研究部門)

- ・ 過冷却状態を経て凍結された食品の品質変化 小林りか (日本大学生物資源科学部)
- ・ 中高压処理による食品の品質改善とその保持技術 山本和貴 (農研機構・食品研究部門)

12:00~13:30 休憩

13:30~16:15 一般講演

### A会場 (A104 教室: 発表:12分、質疑応答:3分)

#### A-1 13:30 南阿蘇産ハーブ類の香り特性評価

- 菊池佑美佳\*1・山内良子\*2・宮野敬之\*3・小林弘司\*1・石川洋哉\*1  
(福岡女子大院人間環境\*1、福岡女子大国際文理\*2、(株)南阿蘇農園\*3)

#### A-2 13:45 甲州を原料としたスパークリングワイン製造のための原酒ワイン醸造におけるマロラクティック発酵

- 恩田 匠・小松正和・長沼孝多・小嶋匡人・中山忠博 (山梨産技セ・ワイン技術)

#### A-3 14:00 基石茶の香気形成における微生物の関与について

- 小山翔大\*1・小泉香菜\*2・妙田貴生\*2・内野昌孝\*3・藤森 嶺\*2・高野克己\*4  
(東京農大院農・農化\*1、東京農大生物産業・食香\*2、東京農大生命・微生物\*3、東京農大応生・化学\*4)

#### A-4 14:15 柑橘果汁の香気が精神的ストレスに及ぼす影響

- 高田優紀\*1・武曾 歩\*2・折田綾音\*1・山本久美\*3・船越淳子\*3・太田英明\*1,\*2  
(中村学園大院\*1、中村学園大\*2、中村学園短大\*3)

#### A-5 14:30 既存添加物チャ抽出物の DPPH ラジカル消去能と他の抗酸化能との活性相関

- 草場悠里\*1・山内良子\*2・小林弘司\*1・島村智子\*3・受田浩之\*4・穂山 浩\*5  
・石川洋哉\*1 (福岡女子大院人間環境\*1、福岡女子大国際文理\*2、高知大農林海洋科学\*3、高知大地域連携推進セ\*4、国立衛研\*5)

#### A-6 14:45 高知県四万十町産ショウガに含まれる抗酸化成分とその保蔵中の変化

○島村智子\*1・野村 凜\*1・市田彩香\*1・大塚祐季\*1・岡村健志\*2・武井秀樹\*3  
・柏木丈拵\*1・受田浩之\*2（高知大農\*1、高知大地域セ\*2、四万十町\*3）

**A-7 15:00** ササゲ豆の抗酸化活性に関する研究

○折田綾音\*1・船越淳子\*2・武曾 歩\*3・山本久美\*2・高田優紀\*1・広瀬直人\*4  
・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、沖縄農研セ\*4）

**A-8 15:15** Capsaicin 受容体(TRPV1)に作用する物質の検討

○山田康枝・佐藤崇弘・濱野芽依・井手元静也（近畿大工）

**A-9 15:30** *Aspergillus* 属菌体を用いた糖類転移生成物の生産について

○大森有花子\*1・内野昌孝\*2・石田典久\*3・和田 正\*3・高野克己\*4  
（東京農大院農・農化\*1、東京農大生命・微生物\*2、フジ日本製糖㈱\*3、  
東京農大応生・化学\*4）

**A-10 15:45** 変性  $\beta$ -グルカンを用いたヒドロキシ桂皮酸類の溶解性向上の試み

○堀西朝子\*1・鈴木利雄\*2・尾崎嘉彦\*1（近畿大生物理工\*1、大阪市立大院工学\*2）

**B会場 (A105 教室：発表：12分、質疑応答：3分)**

**B-1 13:30** カキ‘西条’果実の急速な軟化と細胞壁分解に関する研究

○橋本 尚\*1・中務 明\*2・江角智也\*2・本多 学\*1・板村裕之\*2  
（島根大院生物資源\*1、島根大生物資源\*2）

**B-2 13:45** 糯蒸米の物性に影響する細胞壁の変化とその架橋化合物について

○辻井良政\*1・望月賢太\*2・前田雪恵\*2・高野克己\*1  
（東京農大応生・化学\*1、アルファー食品㈱\*2）

**B-3 14:00** 登熟温度が及ぼす炊飯米の理化学的特性の変動

○矢嶋雄貴\*1・辻井良政\*2・後藤 元\*3・高野克己\*2  
（東京農大院農・農化\*1、東京農大応生・化学\*2、山形農総研セ\*3）

**B-4 14:15** 軟飯(介護食用)の水稻新品種における食味官能試験、ならびに、アミロースおよびタンパク質含有率。

○上向井美佐\*1・Mukunda Bhattarai\*1・Birendra Bahadur Rana\*2・梶田 啓\*3  
・河野俊夫\*1・村井正之\*1（高知大農林海洋\*1、愛媛大連農\*2、青森産技セ・農林総研\*3）

**B-5 14:30** 岩手県産低アミロース米品種「きらほ」の冷凍・解凍に伴う米飯の物性変動

○岡留博司\*1・齊藤 勲\*2・安江紘幸\*3・太田久稔\*3・小館琢磨\*4・五月女格\*1  
・奥西智哉\*1・安藤泰雅\*1  
（農研機構・食品部門\*1、㈱ナカショク\*2、農研機構・東北農研\*3、岩手農研\*4）

**B-6 14:45** キクイモ中のイヌリン含量に及ぼす採取時期と加熱温度の影響

○安田みどり\*1・斎木まど香\*1・児島百合子\*1・丸田沙織\*2・松本雄一\*2  
（西九州大健栄\*1、佐賀大農\*2）

**B-7 15:00** 黒沙蒿種子主要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）

**B-8 15:15** すもも（太陽）の濃縮ペーストの開発と品質評価  
○水上知香・三枝夏実・成島 悠・西ヶ谷日向子・佐久間香穂・福井 智・名取貴光  
・仲尾玲子（山梨学院大健康栄養）

**B-9 15:30** 島ヤサイの普及を目指したメニュー試作および栄養評価の検討  
○宮城一菜\*1・神谷奈々代\*2・前田剛希\*3・広瀬直人\*3・玉城盛俊\*3  
（琉球大農\*1、琉球大教\*2、沖縄農研セ\*3）

**B-10 15:45** スイカの品種と成分について  
○稲熊隆博\*1・海堀友佳\*1・大澤雅子\*2・橋詰利治\*2・萩原斗志弘\*2  
（塚塚山大現代生活・食物栄養\*1、萩原農場生産研究所\*2）

### **C 会場（A110 教室：発表:12分、質疑応答：3分）**

**C-1 13:30** カットキャベツの過冷却保存に関する研究  
○早川香寿美\*1・小出章二\*2・折笠貴寛\*2・川上 樹\*2・熊田りこ\*2・上村松生\*3  
（岩手大院農\*1、岩手大農\*2、岩手大農・寒冷バイオフロンティア研究セ\*3）

**C-2 13:45** 異なる貯蔵温度における「のらぼう菜」の呼吸量、重量、水分含量、糖度、硬度、色彩  
および外観の経時的変化  
溝田 鈴\*1・柘植一希\*1・増田陽介\*2・○元木 悟\*2（明治大院農\*1、明治大農\*2）

**C-3 14:00** 保蔵温度が沖縄伝統野菜の H-ORAC 値及びポリフェノール含量に与える影響  
○島袋康貴\*1・広瀬直人\*2・前田剛希\*2・和田浩二\*1・高良健作\*1・宮城一菜\*3  
（琉球大農\*1、沖縄農研セ\*2、琉球大教\*3）

**C-4 14:15** 低温貯蔵が二、三のキク科作物のフルクタン代謝に及ぼす影響  
○今堀義洋\*1・萩野智子\*1・遠藤春奈\*1・於勢貴美子\*2  
（大阪府大院・生命環境\*1、大阪大谷大・人間社会\*2）

**C-5 14:30** 加熱処理方法がカキペーストの復洗に及ぼす影響とその防止技術の検討  
○藤本浩介\*1・鶴永陽子\*2・安木健人\*3  
（島根大生資\*1、島根大教育\*2、島根大院生資\*3）

**C-6 14:45** 加熱殺菌時の pH 調整がマンゴー‘アーウィン’のペースト品質に及ぼす影響  
○広瀬直人\*1・前田剛希\*1・恩田 聡\*1・玉城 聡\*2・和田浩二\*3・太田英明\*4  
（沖縄農研セ\*1、沖縄農研セ・名護\*2、琉球大農\*3、中村学園大\*4）

**C-7 15:00** クリ品種‘ぼろたん’の加熱加工時における品質向上技術の検討  
○安木健人\*1・鶴永陽子\*2（島根大院生資\*1、島根大教育\*2）

**C-8 15:15** フリーズドライしたニンジンの高品質保存に関する研究  
○小出章二\*1・折笠貴寛\*1・菊池瑞季\*1・早川香寿美\*2（岩手大農\*1、岩手大院農\*2）

**C-9 15:30** 干し柿（市田柿）の品質安定化指標の検討  
○滝沢 潤\*1・田中廣彦\*2・木下友花\*1・\*2・竹内正彦\*1・原田幸浩\*2・宮澤孝幸\*3  
（長野農村工研\*1、みなみ信州農協組合\*2、長野下伊那農改善セ・阿南\*3）

**C-10 15:45** 水ナス漬けの色調不良原因の解析および改善技術の開発  
○橘田浩二\*1・山内直樹\*2・板村裕之\*3

(大阪環農水研\*1・山口大院創成\*2・島根大生物資源\*3)

**C-11 16:00** カリン果肉エキスゼリーの紅変条件の追究

○濱渦康範\*1・佐々木 瞳\*2 (信州大学術研究院・農\*1、信州大農\*2)

● **6月26日(月)**

**9:00~12:00 エクスカーション**

高知県立牧野植物園&竹林寺(四国霊場第三十一番札所) 見学