

# 一般社団法人日本食品保蔵科学会

## 第 67 回大会(山梨大会)プログラム

**日 時**：平成 30 年 6 月 23 日(土)～24 日(日)、25 日(月)(エクスカーション)

**会 場**：山梨大学甲府キャンパス(山梨県甲府市武田 4-4-37)

**交 通**：徒歩：J R 甲府駅北口より武田通りを北上所要時間約 15 分

バス：J R 甲府駅北口バスターミナル 2 番乗り場

「武田神社」または「積翠寺」行きバス停「山梨大学」下車

### 参加費：

	事前申込	当日受付
正会員	3,000 円	4,000 円
学生会員	1,000 円	2,000 円
非会員一般	4,000 円	5,000 円
非会員学生	2,000 円	3,000 円

### 懇親会費：

	事前申込	当日受付
正会員	7,000 円	7,500 円
学生会員	4,000 円	4,500 円
非会員一般	8,000 円	8,500 円
非会員学生	5,000 円	5,500 円

**エクスカーション費**：4,000 円(最小催行人数 10 名、バス代・昼食代込み)

**事前登録 郵便振替 00210-3-104903 日本食品保蔵科学会第 67 回大会**

平成 30 年 5 月 25 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。

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**：柳田藤寿（山梨大学ワイン科学研究センター教授）

**大会事務局**：山梨大学 乙黒美彩

6月23日(土)

9:30 受付

(S1号館1階)

10:00~12:00 市民公開セミナー『山梨県の伝統食品とこれから —温故知新— 』

(A2号館21教室)

世話人・座長：山梨学院大学 仲尾玲子

・海なし山梨県特産「あわびの煮貝」の誕生とそのおいしさ

テクノ・サイエンスローカル事務所 小宮山美弘

・甲斐サーモンレドの開発について

山梨県水産技術センター 名倉 盾

・山梨県のワイン最新事情

山梨県産業技術センター 恩田 匠

・山梨におけるオリーブ栽培の可能性

ハーブショップ YOU'樹 武井正征

・美味しい甲斐開発プロジェクトの取り組みについて

山梨県農政部果樹・6次産業振興課 新井康友

12:00~13:00 総会(代議員総会)

(A2号館21教室)

13:15~15:00 一般講演

A会場(S1号館11教室：発表12分、質疑応答3分)

A-1 13:15 西条柿のシンガポールへの輸出実証試験

○板村裕之\*1・中務 明\*1・江角智也\*1・クラムチョート ソムサック\*2・本多 学\*3

橋本 尚\*3・倉橋孝夫\*4・大野三規\*5・森 真弓\*5・池永裕一\*6・西銘玲子\*7

(島根大生物資源\*1、島根大戦略的研究推進セ\*2、島根大院生物資源\*3、島根農技セ\*4

スーパークーリングラボ\*5、三井化学(株)\*6、MITSUI CHEMICALS SINGAPORE R&D CENTRE\*7)

A-2 13:30 Effect of carboxymethyl cellulose coating containing ZnO-nanoparticles for prolonging

shelf life of persimmon fruit (カキ果実の保持期間延長に及ぼす酸化亜鉛ナノ粒子含有

CMC被膜材の影響)

○セーコー ムッキタ\*1・トンデーヌントーン ウィロンロン\*2・濱渦康範\*3

(信州大総合理工\*1、メーカーラン大農産\*2、信州大農\*3)

A-3 13:45 渋ガキの貼り付け式脱渋における果肉の脱渋とエタノールおよびアセトアルデヒドの蓄積

○平 智・齊藤 葵・松本大生(山形大農)

A-4 14:00 脱渋カキペーストへの加熱処理方法が可溶性タンニン含量ならびに品質に及ぼす影響

○鶴永陽子\*1・藤本浩介\*2・恩田 岬\*3・高橋哲也\*1(島根大人間科学\*1、島根大生物資源\*2、

島根大教育\*3)

A-5 14:15 市田柿の非抽出性ポリフェノールと胆汁酸吸着活性

○濱渦康範・川畑諒平(信州大農)

A-6 14:30 カキの糖蜜漬け加工に関する研究

○石川亜希\*1・濱崎貞弘\*2(奈良農研開セ\*1、奈良農林・マーケティング\*2)

A-7 14:45 国産ザクロ(*Punica granatum* L.)の成分特性と遺伝的分類に関する検討

○成澤直規・佐藤沢子・鳥居恭好・竹永章生(日大生物資源・食生)

## B会場 (S1号館 14教室：発表12分、質疑応答3分)

**B-1 13:15** 異物検出技術を逆用した食品のすり替え防止可食管理コードに関する研究

○河野俊夫\*<sup>1</sup>・篠原亜里紗\*<sup>2</sup>・張 夏\*<sup>2</sup>・村井正之\*<sup>1</sup>  
(高知大自然・農\*<sup>1</sup>、高知大院総合人間自然科学・農\*<sup>2</sup>)

**B-2 13:30** 手指殺菌後のグローブジュース法による除菌率の検討

○関戸元恵\*<sup>1</sup>・中川裕子\*<sup>1</sup>・仲尾玲子\*<sup>2</sup>(山梨学院短大・食栄\*<sup>1</sup>、山梨学院大健栄\*<sup>2</sup>)

**B-3 13:45** ヨーグルトのカゼインネットワーク構造形成の要因解明

○寺内広行\*<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・農化\*<sup>1</sup>、東京農大応生・食加技セ\*<sup>2</sup>、東京農大応生・農化\*<sup>3</sup>)

**B-4 14:00** バガス給餌がホロホロチョウの肉質に与える影響

○豊川泰世\*<sup>1</sup>・北岡勇樹\*<sup>2</sup>・入澤友啓\*<sup>3</sup>・黒澤 亮\*<sup>4</sup>・野口龍生\*<sup>5</sup>・多田耕太郎\*<sup>3</sup>  
(東京農大院農・畜産\*<sup>1</sup>、東京農大農・畜産\*<sup>2</sup>、東京農大農・デザイン\*<sup>3</sup>、  
東京農大農・動物\*<sup>4</sup>、東京農大・富士農場\*<sup>5</sup>)

**B-5 14:15** 麴を用いた豚皮発酵食品の開発

○藤本龍太郎\*<sup>1</sup>・大野綾香\*<sup>2</sup>・茂田井瑞生\*<sup>2</sup>・高橋謙寛\*<sup>2</sup>・坂井真由子\*<sup>2</sup>・小泉亮輔\*<sup>3</sup>  
入澤友啓\*<sup>4</sup>・多田耕太郎\*<sup>4</sup>(東京農大院農・畜産\*<sup>1</sup>、東京農大農・畜産\*<sup>2</sup>、  
東京農大生物・食香\*<sup>3</sup>、東京農大農・デザイン\*<sup>4</sup>)

**B-6 14:30** 鎌倉産しらすを用いた魚醤油の製造

○谷口(山田)亜樹子・風見真千子・野口治子(東京農大農・デザイン)

**B-7 14:45** 浸漬液中の糖濃度の差が焼成肉の食感に及ぼす影響

○米澤加代\*<sup>1</sup>・谷岡由梨\*<sup>2,3</sup>・山内 淳\*<sup>3</sup>・遠藤千夏子\*<sup>4</sup>・小島 賢\*<sup>4</sup>・小竹達也\*<sup>4</sup>  
今井秀明\*<sup>4</sup>・古庄 律\*<sup>2,3</sup>(東京農大応生・農化\*<sup>1</sup>、東京農大応生・栄養\*<sup>2</sup>、  
東京農大国際・食農\*<sup>3</sup>、エバラ食品工業(株)\*<sup>4</sup>)

## C会場 (S1号館 22教室：発表12分、質疑応答3分)

**C-1 13:15** モモ含有色素成分のアミロイドβ凝集抑制効果と神経保護作用について

○宮島まどか・春原天真・川住亮之・名取貴光(山梨学院大健栄)

**C-2 13:30** サフラン含有成分による神経変性疾患予防効果について

○春原天真・川住亮之・宮島まどか・名取貴光(山梨学院大健栄)

**C-3 13:45** 病態モデル線虫を用いた山ウドの機能性評価

○川住亮之・宮島まどか・春原天真・名取貴光(山梨学院大健栄)

**C-4 14:00** 有色豆類の抗酸化活性に関する研究

○折田綾音\*<sup>1</sup>・武曾 歩\*<sup>2</sup>・沖 智之\*<sup>1,2</sup>・広瀬直人\*<sup>3</sup>・太田英明\*<sup>1,2</sup>  
(中村学園大院\*<sup>1</sup>、中村学園大\*<sup>2</sup>、沖縄工技セ\*<sup>3</sup>)

**C-5 14:15** ジャムの賞味期限設定手法に関する検討

○尾形(斎藤)美貴・樋口かよ・木村英生(山梨産技セ)

**C-6 14:30** 大阪におけるキムチの販売状況と若年層の嗜好性の調査

○阿部一博・大山優衣・柄本なつみ(帝塚山学院大人間)

C-7 14:45 山梨県におけるフルーツ大使の活動について～笛吹市八代地区での活動を一例として～

○大川 瞳<sup>\*1</sup>・末木智寛<sup>\*1</sup>・千野正章<sup>\*2</sup>・仲尾玲子<sup>\*1</sup>(山梨学院大健栄<sup>\*1</sup>、山梨総研<sup>\*2</sup>)

15:15～16:30 授賞式、受賞者講演

(A2号館21教室)

奨励賞 ‘水ナス’果実の品質特性評価および加工利用性に関する研究

橘田浩二 地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所

技術賞 セイヨウカボチャの品質評価法ならびに温度とガス環境を組み合わせた貯蔵技術の確立

鮫島陽人 鹿児島県大隅加工技術研究センター

産業技術功労賞 大麦を中心とした穀類の多様化商品の研究開発とその事業化

株式会社はくばく

論文賞 ゆば被膜の形成における脂質の影響ならびにタンパク質と脂質の相互作用について

国正重乃<sup>\*1</sup>・野口智弘<sup>\*2</sup>・高野克己<sup>\*2</sup>

株式会社ミットヨ<sup>\*1</sup>、東京農業大学応用生物科学部<sup>\*2</sup>

論文賞 碁石茶に含まれる抗酸化成分の解明

島村智子<sup>\*1</sup>・柏木丈広<sup>\*1</sup>・松本結香<sup>\*1</sup>・吉次香菜子<sup>\*1</sup>・平岡あゆみ<sup>\*1</sup>・山添智香子<sup>\*1</sup>・森山洋憲<sup>\*2</sup>

大石雅夫<sup>\*3</sup>・宮村充彦<sup>\*4</sup>・受田浩之<sup>\*5</sup>

高知大学農林海洋科学部<sup>\*1</sup>、高知県工業技術センター<sup>\*2</sup>、大豊町役場<sup>\*3</sup>、高知大学医学部附属

病院薬剤部<sup>\*4</sup>、高知大学地域連携推進センター<sup>\*5</sup>

16:30～ バス移動

18:00～19:30 懇親会 ジット甲府プラザ (山梨県甲府市高畑 2-19-2)

バスにて送迎予定

6月24日(日)

受付

(S1号館1階)

9:00～12:00 シンポジウム

『美味しい甲斐・山梨の研究開発現場からの発信』

(S1号館11教室)

世話人・座長：山梨大学 谷本守正

・山梨県における醸造用ブドウ栽培の研究について

山梨県果樹試験場 渡辺晃樹

・ワインの保管条件が成分変化に及ぼす影響

山梨大学 柳田藤寿

寺田倉庫 中野善壽

・山梨県産業技術センターの食品開発研究～山梨県産果実及び果樹未利用素材の評価～

山梨県産業技術センター 木村英生

・甲州小梅に見出されたアンチエイジング効果

山梨学院大学 名取貴光

・大麦の健康機能性について～β-グルカンを中心に～

株式会社はくばく 小林敏樹

『食品の安全性確保における微生物評価の今後の課題 -

“損傷菌”の存在と生産・貯蔵・流通時の安全性 - 』

(S1号館14教室)

座長：帝塚山学院大学 阿部一博

・“損傷菌”の定義と生成・修復メカニズム

大阪府立大学 土戸哲明

・野菜の栽培・一次加工・流通中の“損傷菌”の生残性とその制御

近畿大学 泉 秀実

- ・水産物の加工・保存工程における“損傷菌”の発生とその制御 北海道大学大学院 山崎浩司
- ・加工食品における殺菌後の“損傷菌”の生残性とその対策 北海道大学大学院 小関成樹

**12:00~13:00 休憩**

**13:00~16:45 一般講演**

**A会場 (S1号館11教室:発表12分、質疑応答3分)**

**A-1 13:00** 非加熱調理におけるオリーブオイルの風味が食材に及ぼす感覚的特性

○佐川敦子・大橋きょう子(昭和女子大)

**A-2 13:15** セルロースの麺類への応用とその品質評価に関する研究

○篠原亜里紗<sup>\*1</sup>・河野俊夫<sup>\*2</sup>・張 夏<sup>\*1</sup>・村井正之<sup>\*2</sup>

(高知大院総合人間自然科学・農<sup>\*1</sup>、高知大自然・農<sup>\*2</sup>)

**A-3 13:30** 大豆由来デハイドリンが加熱卵白ゲルの凍結に及ぼす影響の検証

○平田芳信<sup>\*1</sup>・風見真千子<sup>\*2</sup>・野口治子<sup>\*2</sup>・高野克己<sup>\*3</sup>

(東京農大院農・農化<sup>\*1</sup>、東京農大農・デザイン<sup>\*2</sup>、東京農大応生・農化<sup>\*3</sup>)

**A-4 13:45** 乾燥卵白の加熱ゲル化性に与えるタンパク質凝集体の効果

○根本裕子<sup>\*1</sup>・岡 大貴<sup>\*2</sup>・江崎智弘<sup>\*3</sup>・児玉里紗<sup>\*3</sup>・半田明弘<sup>\*3</sup>・野口智弘<sup>\*4</sup>・高野克己<sup>\*2</sup>

(東京農大院農・農化<sup>\*1</sup>、東京農大応生・農化<sup>\*2</sup>、キューピー(株)<sup>\*3</sup>、

東京農大応生・食加技セ<sup>\*4</sup>)

**A-5 14:00** 夏秋どりハクサイの品質評価の検討

○滝沢 潤・木下友花・丸田弥生子・竹内正彦(長野農村工研)

**A-6 14:15** 生食用アズの品質特性と鮮度保持について

○木下友花<sup>\*1</sup>・滝沢 潤<sup>\*1</sup>・大熊桂樹<sup>\*2</sup>・丸田弥生子<sup>\*1</sup>・竹内正彦<sup>\*1</sup>

(長野農村工研<sup>\*1</sup>、長野農協地域開発<sup>\*2</sup>)

**A-7 14:30** 異なる貯蔵温度における「のらぼう菜」の主茎、側枝および数種葉菜類の品質の経時的変化

○溝田 鈴<sup>\*1</sup>・柘植一希<sup>\*1</sup>・元木 悟<sup>\*2</sup> (明治大院農<sup>\*1</sup>、明治大農<sup>\*2</sup>)

**A-8 14:45** 収穫後のエタノール蒸散剤によるエタノール処理がキウイフルーツ果実のエチレン生成に及ぼす影響

○鈴木康生・小澤一菜・小野田芽依(名城大農)

**A-9 15:00** ウメ‘南高’果実の成熟に伴う品質変化について

○今堀義洋<sup>\*1</sup>・久保光貴<sup>\*1</sup>・遠藤春奈<sup>\*1</sup>・於勢貴美子<sup>\*2</sup>・上田悦範<sup>\*3</sup>

(大阪府大院生命環境<sup>\*1</sup>、大阪大谷大人間社会<sup>\*2</sup>、大阪府大生物資源セ<sup>\*3</sup>)

**A-10 15:15** 収穫後の島ニンジンに発生する緑化の防止

○前田剛希<sup>\*1</sup>・広瀬直人<sup>\*1</sup>・恩田 聡<sup>\*1</sup>・山下大作<sup>\*2</sup>・高江洲賢文<sup>\*2</sup>・玉城盛俊<sup>\*1</sup>

(沖縄農研セ<sup>\*1</sup>、中城村役場<sup>\*2</sup>)

**A-11 15:30** 伝統的農産物(島ヤサイ)を用いたメニュー開発及び若年層における利用調査

○宮城一菜<sup>\*1</sup>・神谷奈々代<sup>\*2</sup>・小橋川愛莉<sup>\*2</sup>・前田剛希<sup>\*3</sup>・広瀬直人<sup>\*3</sup>・玉城盛俊<sup>\*3</sup>

(琉球大農<sup>\*1</sup>、琉球大教<sup>\*2</sup>、沖縄農研セ<sup>\*3</sup>)

**A-12 15:45** ブルーベリーゲミの商品化

○稲熊隆博(光華女子大健康・健康栄養)

**A-13 16:00** 無核シークワサー未熟果を原料とした抽出酢の特性

○広瀬直人<sup>\*15</sup>・前田剛希<sup>\*1</sup>・恩田 聡<sup>\*1</sup>・光部史将<sup>\*2</sup>・和田浩二<sup>\*3</sup>・太田英明<sup>\*4</sup>

(沖縄農研セ<sup>\*1</sup>、沖縄農研セ・名護<sup>\*2</sup>、琉球大農<sup>\*3</sup>、中村学園大<sup>\*4</sup>、現：沖縄工技セ<sup>\*5</sup>)

**A-14 16:15** 白沙蒿種子<sup>しろさこう</sup>主要粘性多糖の基礎的性状解析

○津久井学<sup>\*1</sup>・富樫 智<sup>\*2</sup>・松本信二<sup>\*3</sup>

(関東学院大栄養・管栄<sup>\*1</sup>、OISCA 内蒙古・砂漠<sup>\*2</sup>、東京聖栄大栄養・食品<sup>\*3</sup>)

**A-15 16:30** ダイジョ (*Dioscorea alata*) の粘性特性と各処理が粘性に与える影響

○岡 大貴<sup>\*1</sup>・野口智弘<sup>\*2</sup>・菊野日出彦<sup>\*3</sup>・志和地弘信<sup>\*4</sup>・高野克己<sup>\*1</sup>

(東京農大応生・農化<sup>\*1</sup>、東京農大応生・食加技セ<sup>\*2</sup>、東京農大・宮古亜熱帯農場<sup>\*3</sup>、東京農大国際・開発<sup>\*4</sup>)

**B 会場 (S1 号館 14 教室：発表 12 分、質疑応答 3 分)**

**B-1 13:00** 食品中での加熱損傷 *Campylobacter jejuni* の消長

○小林弘司<sup>\*1</sup>・石田みどり<sup>\*2</sup>・岡田朋恵<sup>\*2</sup>・南 育子<sup>\*2</sup>・石川洋哉<sup>\*1</sup>

(福岡女子大院人間環境<sup>\*1</sup>、福岡女子大国際文理<sup>\*2</sup>)

**B-2 13:15** 大豆由来の植物性ヨーグルト製造に適した乳酸菌の選抜

○五味愛美<sup>\*1</sup>・矢野嵩典<sup>\*2</sup>・乙黒美彩<sup>\*1</sup>・樽林 剛<sup>\*2</sup>・柳田藤寿<sup>\*1</sup>

(山梨大・ワイン科研セ<sup>\*1</sup>、白州屋まめ吉(株)<sup>\*2</sup>)

**B-3 13:30** ハヶ岳南麓ニホンミツバチ群からの乳酸菌分離と食品応用への試み

○太田安則・矢野嵩典・乙黒美彩・柳田藤寿(山梨大・ワイン科研セ)

**B-4 13:45** 忍野八海からの酵母の分離と製パンへの利用

○近藤里花子・矢野嵩典・乙黒美彩・柳田藤寿(山梨大・ワイン科研セ)

**B-5 14:00** 阿波晩茶の発酵過程におけるポリフェノールの動態および微生物への影響

○小山翔大<sup>\*1</sup>・辻井良政<sup>\*2</sup>・内野昌孝<sup>\*2,3</sup>・高野克己<sup>\*2</sup>

(東京農大院農・農化<sup>\*1</sup>、東京農大応生・農化<sup>\*2</sup>、東京農大生命・微生物<sup>\*3</sup>)

**B-6 14:15** 瓶内二次発酵条件の違いが二次発酵に与える影響

○恩田 匠・長沼孝多・小嶋匡人(山梨産技セ・ワイン)

**B-7 14:30** 甲州ワインにおけるピンキングの発生予期とその防止法

○小嶋匡人・長沼孝多・恩田 匠(山梨産技セ)

**B-8 14:45** 凍り豆腐の低温下での硬さ発現要因に関する検討

○小林りか<sup>\*1</sup>・田中花香<sup>\*1</sup>・若林祐菜<sup>\*1</sup>・石黒貴寛<sup>\*2</sup>・竹永章生<sup>\*1</sup>

(日大生資科・食生<sup>\*1</sup>、旭松食品(株)<sup>\*2</sup>)

**B-9 15:00** 冷凍野菜類の品質向上と品質評価手法に関する研究

○常門加奈・宮脇長人・鈴木 徹(東京海洋大院海洋)

**B-10 15:15** 生鮮ウニの凍結保存方法に関する研究

○千秋和典・北村楓子・宮脇長人・鈴木 徹(東京海洋大院海洋)

**B-11 15:30** 「出雲おろち大根」おろしの冷凍保存中の成分変化について  
松本敏一\*1・○中務 明\*1・榊川貴紀\*2・門脇正行\*1・小林伸雄\*1  
(島根大生物資源\*1、鳥取大院連合農学\*2)

**B-12 15:45** レトルトの初期加熱条件がサツマイモの糖含量に及ぼす影響  
○後藤隆子\*1・後藤昌弘\*2(東洋食品工短大\*1、神戸女子大\*2)

**B-13 16:00** 久寿餅デンプンの形成における有機酸の役割  
○羽賀大海\*1・野口治子\*2・高野克己\*3(東京農大院農・農化\*1、東京農大農・デザイン\*2、  
東京農大応生・農化\*3)

**B-14 16:15** デンプン粒膜および成分がデンプンゲルの性状に与える影響  
○齋藤凱暉\*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・農化\*2、東京農大応生・食加技セ\*3)

### **C 会場 (S1 号館 22 教室：発表 12 分、質疑応答 3 分)**

**C-1 13:00** UV 照射に伴う脂溶性色素の退色作用に及ぼす凝集体形成の影響について  
○安田みどり\*1・田端正明\*2(西九州大健栄\*1、佐賀大理工\*2)

**C-2 13:15** 福岡県八女産ハーブ製品の香気・色特性評価  
○太田香穂\*1・嶋田早希子\*2・南 育子\*2・高橋優子\*3・中村健一\*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)中村園\*3)

**C-3 13:30** パン酵母の発酵モデル試験により生成する特徴香気の変化  
○中澤洋三・山崎雅夫・佐藤広顕・相根義昌・戸枝一喜(東京農大生産・食香)

**C-4 13:45** コーヒー生豆の流通過程における梱包、輸送、保管方法の違いによる品質変化に  
関する研究  
○堀口俊英\*1,6・谷岡由梨\*1,2,3・米澤加代\*4・小島佳代子\*1・小暮更紗\*5・山内 淳\*3  
古庄 律\*1,2,3(東京農大院農・環境\*1、東京農大応生・栄養\*2、東京農大国際・食農\*3、  
東京農大応生・農化\*4、東京農大大学農・食栄\*5、(株)堀口珈琲\*6)

**C-5 14:00** ライチの冷蔵過程における果皮色と成分の変化について  
○小松正和\*1・木村英生\*1・小宮山美弘\*2  
(山梨産技セ\*1、テクノ・サイエンスローカル事務所\*2)

**C-6 14:15** 貯蔵ピーマン果実における色素成分の変化に及ぼすストレス処理の影響  
○山内直樹・古谷美紀・東健一郎・執行正義(山口大院創成)

**C-7 14:30** すもも(太陽)濃縮ペーストの色調および成分の変化  
○飯塚樹枝・風間陽子・名取貴光・仲尾玲子(山梨学院大健栄)

**C-8 14:45** シアニジンおよびそのアシル化合物の色調および退色に及ぼす酵母エキスの影響  
○渡辺つかさ\*1・野口治子\*2・津久井亜紀夫\*3、高野克己\*3  
(東京農大院農・農化\*1、東京農大農・デザイン\*2、東京農大応生・農化\*3)

**C-9 15:00** 表面加工玄米の炊飯物性と機械成形性の解析  
○岡留博司\*1・知野秀次\*2・七山和子\*1・五月女格\*1・奥西智哉\*1・佐々木朋子\*1  
安藤泰雅\*1,3(農研機構・食品\*1、新潟食研\*2、農研機構・野菜花き\*3)

**C-10 15:15** 冷蔵保存米飯の経時な物性および低分子量化合物の変化

○望月賢太<sup>\*1</sup>・辻井良政<sup>\*2</sup>・原 幸一<sup>\*3</sup>・高野克己<sup>\*2</sup>

(東京農大院農・農化<sup>\*1</sup>、東京農大応生・農化<sup>\*2</sup>、三菱商事(株)<sup>\*3</sup>)

**C-11 15:30** 山梨県産小麦ゆめかおりの食品加工における特性

○樋口かよ<sup>\*1</sup>・佐藤憲亮<sup>\*1</sup>・尾形美貴<sup>\*1</sup>・木村英生<sup>\*1</sup>・上野直也<sup>\*2</sup>・加藤知美<sup>\*2</sup>・向山雄大<sup>\*2</sup>

・橋本卓也<sup>\*1, \*3</sup>(山梨産技セ<sup>\*1</sup>、山梨総農技セ<sup>\*2</sup>、山梨産業労働・企業立地<sup>\*3</sup>)

**C-12 15:45** 小麦麺の物性とデンプンの糊化粘度挙動およびゲル硬度の関係

○牧野萌弥<sup>\*1</sup>・西堀史也<sup>\*2</sup>・岡 大貴<sup>\*3</sup>・野口智弘<sup>\*2</sup>・高野克己<sup>\*3</sup>

(東京農大院農・農化<sup>\*1</sup>、東京農大応生・食加セ<sup>\*2</sup>、東京農大応生・農化<sup>\*3</sup>)

**C-13 16:00** アスコルビン酸はプロテインジスルフィドイソメラーゼ (PDI) を介しての製パン改良機能を発現する

○松田里菜<sup>\*1</sup>・三井悠河<sup>\*1</sup>・岡 大貴<sup>\*2</sup>・野口智弘<sup>\*3</sup>・高野克己<sup>\*2</sup>

(東京農大院農・農化<sup>\*1</sup>、東京農大応生・農化<sup>\*2</sup>、東京農大応生・食加技セ<sup>\*3</sup>)

**C-14 16:15** タンパク質含量の異なる同一品種の小麦粉の製パン性と小麦粉内在プロテインジスルフィドイソメラーゼの活性量の関係

○小澤佳祐<sup>\*1</sup>・野口智弘<sup>\*2</sup>・岡 大貴<sup>\*3</sup>・高野克己<sup>\*3</sup>

(東京農大院農・農化<sup>\*1</sup>、東京農大応生・食加技セ<sup>\*2</sup>、東京農大応生・農化<sup>\*3</sup>)

**6月25日(月)**

**9:00~13:00 エクスカーション**

ワイナリー、甲斐善光寺、印伝博物館見学(昼食有)