

一般社団法人日本食品保蔵科学会

第 69 回大会（東京大会）プログラム

2020年6月20日、21日開催を予定しておりました日本食品保蔵科学会第69回大会（東京大会）につきまして、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、東京海洋大学越中島キャンパスでの開催は取りやめさせていただきました。発表並びに授賞に関しましては、既に決定されておりましたので、要旨集の発行をもって、有効といたします。

日 時：2020年6月20日(土)～21日(日)

会 場：東京海洋大学・越中島キャンパス(東京都江東区越中島2-1-6)

交 通：JR線京葉線・武蔵野線 越中島駅(各駅停車のみ)から徒歩約2分
地下鉄東西線・大江戸線 門前仲町駅から徒歩約10分
地下鉄有楽町線・大江戸線 月島駅から徒歩約10分

参加費：

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

懇親会費：

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

事前登録：会員登録システムにログイン (<https://c1.members-support.jp/jafps>)

イベント情報→イベント申込→第69回大会より受付中を選択
イベント申込詳細大会参加と懇親会参加に分かれています。

それぞれ該当する会員区分の金額を選択し、支払い手続きを行ってください。

事前登録締切：2020年5月16日(土) (早めの登録をお願い致します。)

大会実行委員長：鈴木 徹(東京海洋大学)

副委員長：松川真吾(東京海洋大学)

大会事務局：李 潤珠(東京海洋大学)

6月20日(土)

9:30 受付

10:00~12:00 市民セミナー『お江戸の食』

世話人:東京海洋大学 鈴木 徹

・江戸前と鮨 次郎インターナショナル株式会社 中山 桃

・粋を育む料亭文化~特にその食に関して~

向島料亭きよし 小林綾子

・魚介類と調味料との出会い~江戸時代編~ 映画史・食文化研究家 斉田育秀

・新しい江戸の潮流 深川ワイナリー東京 上野浩輔

12:00~13:00 総会(代議員総会)

13:15~15:00 一般講演

A会場

A-1 13:15 調理過程における生姜の成分変化が体温に及ぼす影響

○高橋舞雪*1・松谷湧生*2・李 潤珠*3・鈴木 徹*3 (東京海洋大海洋・食品*1、東京海洋大・食機能保全*2、東京海洋大・先端科技研セ*3)

A-2 13:30 SOAC法によるスイカ果汁濃縮物の抗酸化測定について

○森下雄太*1・藤田信吾*2・橋詰利治*2・稲熊隆博*1
(信州大農*1、(株)萩原農場生産研*2)

A-3 13:45 南阿蘇産ハーブ類の抗酸化活性評価と活性関与成分の検討

○太田香穂*1,*3・田中李歩*2・Ta Phuong Chi*2・宮野敬之*3・小林弘司*1,*2
・石川洋哉*1,*2(福岡女子大院人間環境*1、福岡女子大国際文理*2、(株)クマモト敬和*3)

A-4 14:00 ドクダミにおける部位別の抗酸化活性と製茶条件の検討

○加納己奈・高橋哲也・鶴永陽子(島根大人間)

A-5 14:15 緑茶の機能性成分から見た十二微細分類製茶法の特徴

○鳥居恭好*1・佐々木 健*2,*3・竹永章生*1(日本大生物資源*1、(株)茶来未*2)

A-6 14:30 すもも(太陽)濃縮ペーストを用いた加工食品の開発と品質評価

○矢野智裕・福原理沙・杉浦みずほ・田村千草・戸原海音・仲尾玲子
(山梨学院大健康栄養)

A-7 14:45 メヒカリ *Chlorophthalmus borealis* 魚醤油の試醸

○谷口(山田)亜樹子*1・野口治子*1・風見真千子*1・黒田孝弘*2
(東京農大農・デザイン*1、(有)まんてん.*2)

B会場

B-1 13:15 カンボジア王国プノンペンマーケットで販売される漬け物の衛生調査

○関戸元恵*1・村松朱喜*2・中川裕子*1・仲尾玲子*3・内野昌孝*4
(山梨学院短大・食物栄養*1、昭和女子大・健康デザイン*2、山梨学院大・健康栄養*3、東京農大生命・微生物*4)

- B-2 13:30** 家庭用冷蔵庫のチルドルームおよび冷蔵室を用いた熟成処理が牛肉の一般生菌数および食味性に及ぼす影響
○中村潤平^{*1}・細見亮太^{*1}・船山敦子^{*2}・福間康文^{*3}・吉田宗弘^{*1}・福永健治^{*1}
(関西大化学生命^{*1}、日立グローバルライフソリューションズ(株)^{*2}、(株)氷温研究所^{*3})
- B-3 13:45** 生鮮ウニの冷凍復元性に関する研究
○本山怜奈^{*1}・西口菜緒^{*1}・李 潤珠^{*2}・鈴木 徹^{*2}
(東京海洋大海洋・食品生産^{*1}、東京海洋大・先端科研セ^{*2})
- B-4 14:00** 冷凍食品の電子レンジ解凍方法の検討
○原田采香^{*1}・川浦宏太^{*2}・李 潤珠^{*3}・宮脇長人^{*4}・鈴木 徹^{*3}
(東京海洋大海洋・食品^{*1}、東京海洋大・食機能保全^{*2}、東京海洋大・先端科技研セ^{*3}、石川県立大^{*4})
- B-5 14:15** 過冷却促進処理による小型イチジクの氷点下保存の可能性について
○北田康祐^{*1}・河原秀久^{*2}・川本久敏^{*3}・北川 学^{*4}・西竹茉優^{*4}
(大阪環農水研^{*1}、関西大^{*2}、(株)KUREi^{*3}、マルコメ(株)^{*4})
- B-6 14:30** キノコの日持ち性に関する調査
○滝沢 潤・木下友花・大久保正宏・竹内正彦・宮尾淳一
(一社)長野県農村工業研究所)
- B-7 14:45** 山形県におけるセイヨウナシの生産および加工利用に関する調査研究
○平 智・佐藤真菜・菅原綾乃・松本大生(山形大農)
- C 会場**
- C-1 13:15** ベトナムからの留学生ならびに訪日外国人の日本食の嗜好性と摂食状況に関する調査
○阿部一博^{*1}・酒巻梨々花^{*1,*2}・勝川路子^{*1}・福田ひとみ^{*1}
(帝塚山学院大人間科^{*1}、現：大阪狭山市^{*2})
- C-2 13:30** 官能評価センサーを用いた各種日本酒の美味しさの比較・解析
○南雲和佳子^{*1}・相根義昌^{*1}・上田智久^{*2}・中澤洋三^{*1}・池濱清治^{*3}・吉田浩一^{*3}
遠藤明仁^{*1}・山崎雅夫^{*1}・佐藤広顕^{*1}
(東京農大生物・食香^{*1}、東京農大生物・自然^{*2}、アルファ・モス・ジャパン(株)^{*3})
- C-3 13:45** ウメリグナンによるヒストンアセチル化調節と寿命延長効果について
○徳永 航・羽田曜大・名取貴光(山梨学院大健康栄養)
- C-4 14:00** 非侵襲的な検査手法によるサラダの喫食時における人体の応答に関する研究
○奥村夢日^{*1}・松谷湧生^{*2}・李 潤珠^{*3}・鈴木 徹^{*3}
(東京海洋大海洋・食品^{*1}、東京海洋大・食機能保全^{*2}、東京海洋大・先端科技研セ^{*3})
- C-5 14:15** 精神的ストレス負荷時における香酸カンキツ果汁香気の効果の検証
○武曾 歩・吉元あや美・折田綾音・森 美紀・山本健太・太田英明(中村学園大)

C-6 14:30 沙蒿葉部の主要香気成分の分析

○津久井 学^{*1}・中村 優^{*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})

C-7 14:45 HPLC 法によるクチナシ青色素確認分析法の検討

○米山弥也子^{*1}・大城沙織^{*3}・石橋 諒^{*3}・箕川 剛^{*3}・辻井良政^{*2}・高野克己^{*2}

(東京農大院応生・農化^{*1}、東京農大院生・農化^{*2}、三栄源エフ・エフ・アイ(株)^{*3})

15:15~16:15 特別講演

日本食品保蔵科学会と HACCP 管理者認定制度の今後：学術研究と実務者教育

近畿大学 泉 秀実

座長：東京海洋大学 鈴木 徹

16:30~17:45 授賞式、受賞者講演

小原哲二郎記念功績賞 小宮山美弘

功労賞 早坂 薫

学会賞 収穫後の青果物における品質変化ならびにその制御に関する生化学的・分子生物学的研究

永田雅靖 農研機構 食品研究部門

奨励賞 嗜好飲料の精神的ストレス緩和に関する研究

武曾(矢羽田)歩 中村学園大学 栄養科学部

論文賞 後発酵茶・基石茶の特徴香気成分とその生成に關与する微生物の解析

小山翔大^{*1}・小泉香菜^{*2}・妙田貴生^{*3}・内野昌孝^{*4}・藤森 嶺^{*3}・高野克己^{*2}

東京農業大学大学院応用生物化学研究科農芸化学専攻^{*1}、東京農業大学応用生物科学部農芸化学科^{*2}、東京農業大学生物産業学部食香粧化学科^{*3}、東京農業大学生命科学部分子微生物学科^{*4}

論文賞 熱移動シミュレーションを用いた逆解析による食品の熱拡散率の推定

村松良樹・橋口真宜・坂口栄一郎・川上昭太郎

東京農業大学地域環境科学部生産環境工学科

ふるさと産業貢献賞

フンドーキン醤油株式会社

新地域創生モデル「文化系型産学連携」によるグローバル市場進出の取組み

ふるさと産業貢献賞

次郎インターナショナル株式会社

江戸前と鮭に関わる伝統食文化を元にした商品開発と事業展開

18:00~19:30 懇親会 東京海洋大学越中島キャンパスマリンカフェ

6月21日(日)

9:00~12:00 シンポジウム『サラダの動向 ~野菜の消費の構造転換を考える~』

世話人・座長:ケンコーマヨネーズ株式会社 西田 毅

キューピー株式会社 久能昌朗

東京聖栄大学 北村義明

・挨拶および趣旨説明

独立行政法人農畜産業振興機構 河原 壽

・野菜、サラダをめぐる情勢

東京大学大学院 牧野義雄

・サラダ向け野菜の貯蔵法と品質評価

ライオンハイジーン株式会社 西村園子

・生鮮野菜の洗浄処理システム

信州大学農学部 稲熊隆博

・野菜の摂取-温故知新-

12:00~13:00 休憩

13:00~14:30 一般講演

A会場

A-1 13:00 栽培時の光条件がスイートバジルの低温障害発生に及ぼす影響

○野口有里紗(東京農大農・農)

A-2 13:15 生育条件と収穫後の温水浸漬処理がコマツナの品質保持に及ぼす影響

○上田康博・東 壱成・加藤雅也・馬 剛・切岩祥和・山脇和樹
(静岡大院総合科学技術)

A-3 13:30 ヒシ中のポリフェノールの収穫時期による変化

○安田みどり・斎木まど香・生野奈央・古賀由梨香・宮副茉奈(西九州大健栄)

A-4 13:45 桃熟期のトマト果実におけるヒートショック処理による着色遅延効果

○原 大樹・尾崎 敦・吉田実花・馬場 正(東京農大農)

A-5 14:00 初期酸素量が容器詰食品の品質に及ぼす影響

-ニンジン水煮およびツナ水煮について-

○後藤隆子・八木謙一・工藤雄博(東洋食品工短大)

A-6 14:15 国産及び台湾産ライチへのビタミンC展着効果とその貯蔵性

○小宮山美弘*1・小嶋匡人*2・樋口かよ*2・木村英生*2

(テクノ・サイエンスローカル事務所*1、山梨県産技セ*2)

B会場

B-1 13:00 ゴボウのポリフェノール含量およびポリフェノールオキシダーゼの品種間差異について

○今堀義洋*1・於勢貴美子*2・上田悦範*3

(大阪府大院・生命環境科学*1、大阪大谷大・人間社会*2、大阪府大・生物資源セ*3)

B-2 13:15 やまのいも新品種「きたねばり」の褐変機序の解析

○吉川宗寿*1・和田宜己*1・田縁勝洋*2・平井 剛*3・中澤洋三*1

(東京農大生物・食香*1、道総研・十勝農試*2、道農政・生産振興*3)

B-3 13:30 調理過程や保存におけるポテト加工品の澱粉老化に関する研究

○芝 美咲*1・中澤暁輝*2・李 潤珠*3・鈴木 徹*3(東京海洋大海洋食品*1、

東京海洋大・食機能保全*2、東京海洋大・先端科技研セ*3)

B-4 13:45 そば粉パンの品質改良要因の検討（第1報）

○山田徳広^{*1}・苔庵泰志^{*2}・杉野香江^{*3}・荒川義人^{*4}

（摂南大農^{*1}、三重県工業研^{*2}、津市立三重短大^{*3}、札幌保健医療大^{*4}）

B-5 14:00 品種間によるデンプンの理化学的特性の違いが製麺特性に与える影響

○中根和可奈^{*1}・岡 大貴^{*2}・辻井良政^{*2}・野口智弘^{*3}・高野克己^{*2}

（東京農大院応生・農化^{*1}、東京農大応生・農化^{*2}、東京農大応生・食加技セ^{*3}）

B-6 14:15 小麦デンプンの粒子径と糊化および老化特性の関係

○柴田弥果^{*1}・岡 大貴^{*2}・辻井良政^{*2}・野口智弘^{*3}・高野克己^{*2}

（東京農大院応生・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

C-1 13:00 加圧条件の差異がアクトミオシンのゲル形成に与える影響

○岡田常哉^{*1}・小泉亮輔^{*2}・入澤友啓^{*2}・多田耕太郎^{*2}

（東京農大院農・畜産^{*1}、東京農大農・デザイン^{*2}）

C-2 13:15 エミューすじ肉の食品化学的特性の解析

○中澤洋三・吉田彩乃・鹿島陽彦・佐竹絵梨・南 和広・相根義昌

（東京農大生物・食香）

C-3 13:30 乳の加熱凝乳に与えるカゼインミセルからの κ -CNの脱離とミネラルの影響

○机 奈緒^{*1}・岡 大貴^{*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^{*2}・農化、東京農大応生・食加技セ^{*3}）

C-4 13:45 豆腐のカード形成性に与えるデハイドリンの効果

○瀬崎真由^{*1}・平田芳信^{*1}・岡 大貴^{*2}・高野克己^{*2}

（東京農大院農・農化^{*1}、東京農大応生・農化^{*2}）

C-5 14:00 グリアジンの各分子種の性状がグルテニンとの相互作用に与える影響

○森元莉子^{*1}・岡 大貴^{*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-6 14:15 コシヒカリ交雑体を用いた米飯物性の比較検討

○早川椋太^{*1}・辻井良政^{*2}・堀 清純^{*3}・高野克己^{*2}

（東京農大院応生・農化^{*1}、東京農大応生・農化^{*2}、農研機構 作物開発セ^{*3}）