

大会参加費大会中止・登録取消に関する返金ポリシー

- 1) 事前参加登録後の取消・返金は行っておりません。お振込いただいた大会参加費は理由の如何に関わらず返却いたしかねますので、予めご了承下さい。
学会への寄付として取り扱わせて頂きます。なお、要旨集は郵送致します。
- 2) 大会中止の場合の対応について
台風などの悪天候や地震発生等による被害、感染症拡大防止措置その他の理由で中止となる場合がございます。その際はメールまたはホームページにてご案内致します。
お振り込みいただいた大会参加費のご返金は出来かねますので、あらかじめご了承ください。
学会への寄付として取り扱わせて頂きます。なお、要旨集は郵送致します。

6月17日(土)

9:00～ 受付

9:30～12:00 市民公開セミナー

(一般公開・無料)

『熊本発フードテックによる食の可能性の拡大』

講義棟2号館1階大ホール

(公益財団法人くまもと産業支援財団・九州地域バイオクラスター推進協議会・

熊本県立大学 共催)

世話人・座長：九州大学 里山 俊哉

西九州大学 安田みどり

・オープニングリマークス

熊本県立大学 白土英樹

・味噌漬け豆腐から分離した乳酸菌の食品保存性と健康機能性

熊本県立大学 松崎弘美

・大学発機能性食品の開発と産学官連携によるブランド化

東海大学 木下英樹

・フードテックで作りに出す美味しさと健康～ニッチトップを目指して～

熊本製粉株式会社 山田 徹

・フランスとの産業交流で感じた日本の食品と食文化の価値

九州地域バイオクラスター推進協議会 森下惟一

12:00～12:45 官能分析セミナー

講義棟2号館1階中講義室2

13:00～14:00 特別講演

講義棟2号館1階大ホール

世話人・座長：熊本県立大学 白土英樹

・食を通じた持続可能でイノベーティブな地域づくり

～ローカル・トランスフォーメーション(LX)の勧め～

高知大学 受田浩之

14:15～15:45 授賞式、受賞者講演

講義棟2号館1階大ホール

小原哲二郎記念功績賞 阿部一博(大阪府立大学名誉教授)

学会賞 低利用及び未利用資源の食品素材としての有効活用に関する研究

谷口(山田)亜樹子(東京農業大学農学部)

技術賞 地域カンキツ‘不知火’の品質保持ならびに品質向上に関する研究

白土英樹(熊本県立大学環境共生学部)

産業技術功労賞 小麦酸可溶性タンパク質を用いた国内産小麦および米粉の有効活用技術の開発

アサマ化成株式会社

ふるさと産業貢献賞 地域と連携した健康増進・地産地消への取り組みと環境教育

熊本県立大学環境共生学部食育推進室

論文賞 動水圧を利用した超高压ホモジナイザーによる大豆タンパク質分解物摂取は肥満・高血圧自然発症ラット(SHR/NDmcr-cp)の肝臓中の脂質蓄積を改善するとともに血圧上昇を抑制する

小暮更紗・中嶋康雄・内藤富久・谷岡由梨・山内 淳・古庄 律

(東京農業大学国際食料情報学部)

論文賞 短期的嫌気処理とその後の好氣的処理の組み合わせによるナス果実の γ -アミノ酪酸 (GABA) 含有量及び関連成分の推移

北田康祐・和泉慶子・橘田浩二(大阪府立環境農林水産総合研究所)

16:00~17:15 一般講演(講演時間12分、質疑応答2分、交代1分)

A会場(講義棟2号館1階中講義室1)

- 1A01 16:00** ミニトマト果実の冷凍における裂果を抑制する因子の探索
佐野佑真・○小出章二・折笠貴寛・小森貞男(岩手大・農)
- 1A02 16:15** 青果物の氷結点と栄養成分の相関
○田畑虎太郎・細見亮太・吉田宗弘・福永健治(関西大)
- 1A03 16:30** 大豆デハイドリンの食品利用を目指した大豆ホエーからの分画方法の確立
○南部美貴^{*1}・岡 大貴^{*2}・辻井良政^{*2}
(東京農大院応生・農化^{*1}、東京農大院生・農化^{*2})
- 1A04 16:45** 加熱加工冷凍ニンジンの物性変化の評価とその要因解析
○奥原百香^{*1}・金子もか^{*1}・捨田利望実^{*2}・徳田慎也^{*2}・入江謙太郎^{*3}・岡 大貴^{*4}・野口智弘^{*5}(東京農大院応生・農化^{*1}、(株)日清製粉G本社・基礎研^{*2}、(株)日清製粉G本社・研推^{*3}、東京農大院生・農化^{*4}、東京農大院生・食加技セ^{*5})
- 1A05 17:00** 脂肪分散状態の違いによるモッツアレラ様チーズの力学物性
○谷本守正^{*1}・古江謙太^{*2}・二井博美^{*3}・藤井修治^{*4}・佐藤 薫^{*5}
(東京聖栄大学^{*1}、山梨大学大学院生命環境^{*2}、麻布大学大学院^{*3}、東洋大学食環境科学^{*4}、日本獣医生命科学大学^{*5})

B会場(講義棟2号館1階中講義室2)

- 1B01 16:00** 調味料添加によるイカ塩辛中の酵素活性
○和田佳苗^{*1}・佐藤祐子^{*2}・谷口(山田)亜樹子^{*3}
(山梨学院大学^{*1}、鎌倉女子大学^{*2}、東京農業大学^{*3})
- 1B02 16:15** 高知県四万十町産早掘りショウガの品質評価
○松本直也^{*1}・下元阜正^{*1}・出口真帆^{*1}・柏木丈拵^{*1}・横山光一^{*2}・岡村健志^{*3}・島村智子^{*1}(高知大・農^{*1}、四万十町^{*2}、高知大・地域創造セ^{*3})
- 1B03 16:30** マルメロ果肉切片の熱風乾燥に伴う生理活性の変化とプロシアニジンの不溶化について
○瀧渦康範・野中嘉貴(信州大学)
- 1B04 16:45** リング処理栽培を施したペピーノ果実の成分特性
○表 輝匡^{*1}・松下隼士^{*2}・高畑 健^{*3}・山内 淳^{*1}・古庄 律^{*1}・谷岡由梨^{*1}
(東京農大院・食農^{*1}、東京農大国際・食農^{*2}、東京農大・農^{*3})
- 1B05 17:00** かんきつ中間母本農6号の成熟過程における有効成分の変動および機能性の検証
○小暮更紗・谷岡由梨・山内 淳・古庄 律(東京農大・国際・食農)

C会場(講義棟2号館1階中講義室3)

- 1C01 16:00** もち性大麦の搗精粒と外皮部分の色調, ビタミン, 脂肪酸の比較
○古都丞美^{*1}・鶴永陽子^{*2}(鳥取短大食物栄養^{*1}、島根大人間科学^{*2})
- 1C02 16:15** 水耕栽培した赤シソの有用成分及び抗酸化活性に及ぼす栽培条件の影響
○清田芽衣^{*1}・野見山桃花^{*2}・高橋裕昭^{*3}・丸石優紀^{*2}・小林弘司^{*1,2}・石川洋哉^{*1,2}
(福岡女子大院人間環境科学^{*1}、福岡女子大国際文理^{*2}、三島食品株式会社研究所^{*3})
- 1C03 16:30** 九州産モリンガに含まれる機能性成分の解析
○藤島高康^{*1}・四方田徹^{*2}・西園祥子^{*1}
(崇城大学^{*1}、天草モリンガファーム/(株)アマーサ^{*2})
- 1C04 16:45** 未利用農林水産物の二糖類水解酵素の阻害作用の網羅的探索

○田中生真^{*1}・山本健太^{*2}・田辺賢一^{*1,2}

(中村学園大・院・栄養科学^{*1}、中村学園大・栄養科学^{*2})

1C05 17:00 Caco-2 細胞を用いた食品の抽出物による遊走性能評価

○森山 響^{*1}・宮坂雄暉^{*1}・平野将司^{*2}

(東海大学大学院農学研究科^{*1}、東海大学農学部食生命科学科^{*2})

D 会場 (講義棟 2 号館 1 階中講義室 4)

1D01 16:00 食中毒菌に対するワビシ外皮抽出液の抗菌効果

○齋木まど香・安田みどり (西九大・健栄)

1D02 16:15 カンキツ由来ペクチンからのポリヒドロキシアルカン酸生合成

○唐渡龍平^{*1,2}・久留主理人^{*1}・本田正義^{*3}・阿部英喜^{*4}・外村彩夏^{*1}・白土英樹^{*2,5}

(東海大農^{*1}、熊本県大院環境共生^{*2}、東京理科大工^{*3}、理研 CSRS^{*4}、
熊本県大環境共生^{*5})

1D03 16:30 飯寿司製造に関わる微生物の分離

○中島萌衣・鈴木智典・野村佳歩・新村洋一・内野昌孝 (東京農大)

1D04 16:45 過酸化脂質と遊離還元鉄の細胞毒性モデル (第 2 報)

○福島多一^{*1}・鈴木智典^{*1}・加藤紗弥^{*1}・野口尚暉^{*1}・木俣真弥^{*1}・武田晃治^{*1}・

酒井陽一^{*2}・吉村悦郎^{*3}・寺尾純二^{*4}・野村佳歩^{*1}・阿部 晃^{*5}・新村洋一^{*1}・内野昌孝^{*1}

(東京農大^{*1}、大同大^{*2}、放送大^{*3}、徳島大^{*4}、ミシガン大^{*5})

1D05 17:00 過酸化脂肪酸還元乳酸菌によるプロバイオティクス資材の開発 第 2 報

○石塚雄一^{*1}・鈴木智典^{*1}・小川直輝^{*1}・渡邊昭夫^{*1}・野口龍生^{*1}・野村佳歩^{*1}・

阿部晃^{*2}・新村洋一^{*1}・内野昌孝^{*1} (東京農大^{*1}、ミシガン大^{*2})

19:00~21:00 学術交流会 熊本ホテルキャッスル (着席会食予定)

6月18日(日)

9:30~12:00 シンポジウム

シンポジウム1『食品の原産地表示・偽和判定を巡る諸問題』

講義棟2号館1階中講義室2

世話人・座長：琉球大学 和田浩二

熊本県立大学 阿南弥寿美

日本果汁協会 川村和彦

熊本県農林水産部 多治見誠亮

・食品流通における食品表示(原産地表示)の動向と展望

・あさりの産地偽装問題に対する熊本県の対応について

・食品の偽和判定技術の事例

①ケモメトリックスを用いた米の品種判別法の構築

東京農業大学 辻井良政

②お米の品種判定技術の開発と現状

株式会社サタケ 藤田明子

③化学的指標による果汁の真正評価：シークワシャーを中心に

中村学園大学 山本健太

シンポジウム2『機能性表示食品の開発と地域活性化』

講義棟2号館1階中講義室3

世話人・座長：中村学園大学 沖 智之

熊本県立大学 友寄博子

崇城大学 西園祥子

・地域活性化を目指した機能性表示食品の開発

・ヒアルロン酸、酢酸菌を活用した新規機能性表示食品への挑戦

・健脳素材としての大豆ペプチドの研究開発

キューピー株式会社 松岡亮輔

・機能性研究成果の社会実装

尚綱大学 前淵元宏

カゴメ株式会社 菅沼大行

12:00~13:00 各種委員会(総務、企画、編集)、ランチョンセミナー

13:00~16:00 一般講演(講演時間12分、質疑応答2分、交代1分)

A会場(講義棟2号館1階中講義室1)

2A01 13:00 調味料添加によるイカ塩辛中の酵素活性)

○和田佳苗^{*1}・佐藤祐子^{*2}・谷口(山田)亜樹子^{*3}

(山梨学院大学^{*1}、鎌倉女子大学^{*2}、東京農業大学^{*3})

2A02 13:15 岩手県産ホヤの食品の一般成分と商品開発

○谷口(山田)亜樹子^{*1}・風見真千子^{*1}・御手洗洋蔵^{*2}・野口治子^{*1}・佐藤広頭^{*3}

(東京農大・デザイン農学^{*1}、札幌市立大・デザイン^{*2}、東京農大・食香粧化学^{*3})

2A03 13:30 たくあん漬から分離した乳酸菌 *Lactococcus lactis* PJR24 が生産するバクテリオシン

○永田妃奈子^{*1}・善藤威史^{*2}・松崎弘美^{*1,3}

(熊本県大院・環境共生^{*1}、九大院・農^{*2}、熊本県大・環境共生^{*3})

2A04 13:45 発酵保存食品の味噌漬け豆腐から分離した乳酸菌が生産する多成分バクテリオシンの生合成機構

○松田明香里^{*1}・本田絢郁^{*2}・河原あい^{*2}・善藤威史^{*3}・松崎弘美^{*1,2}

(熊本県大院・環境共生^{*1}、熊本県大・環境共生^{*2}、九大院・農^{*3})

2A05 14:00 *Bacillus* 属細菌によるう蝕原性細菌バイオフィーム形成抑制効果

○君島愛美^{*1}・成澤直規^{*2}・竹永章生^{*2}

(日本大院生物資源^{*1}、日本大生物資源・食品^{*2})

2A06 14:15 「豆腐よう」製造における衛生管理と豆腐の前処理法の確立

○望月智代・豊川哲也(沖縄県工業技術センター)

2A07 14:30 カットレタスの微生物増殖モデルの作成と検証

○乾 航汰・佐藤 聖・山脇伸行・大道雅治・泉 秀実(近畿大生物理工)

2A08 14:45 熟成促進を目的としたカンパチ筋肉の低温加熱処理

○中村柚咲^{*1}・成澤侑汰^{*1}・森井 剛^{*2}・森井翔大^{*2}・高橋希元^{*1}

(東京海洋大*1、光新産業(株)*2)

2A09 15:00 冷凍クルマエビの黒変および呈未変化に関与する酵素反応について (続)
○鈴木杏奈・李 潤珠・鈴木 徹 (東京海洋大学・サラダサイエンス寄附講座)

2A10 15:15 前処理によるジャガイモの GABA 量の変化について
○篠崎雅大・李 潤珠・鈴木 徹 (東京海洋大学・サラダサイエンス寄附講座)

B 会場 (講義棟 2 号館 1 階中講義室 2)

2B01 13:00 1-MCP 処理によるシナノゴールドの品質への影響
○滝沢 潤*1・小原三奈*2・桐崎友花*1・丸田弥生子*1・竹内正彦*1・庄司俊彦*2
(長野県農村工業研究所*1、農研機構食品研究部門*2)

2B02 13:15 リンゴの品種特性および貯蔵による品質への影響
○桐崎友花・滝沢 潤・丸田弥生子・竹内正彦 (長野県農村工業研究所)

2B03 13:30 輸入品を中心とした濃縮リンゴ果汁の品質特性～国産と外国産の比較～
○吉元あや美*1・山本健太*1・石田弘穂*1・武曾 歩*2・太田英明*1
(中村学園大学*1、九州女子大学*2)

2B04 13:45 スイカ完熟果と未熟果, および未熟果の追熟による各種成分含量の比較
○大澤雅子*1・藤田信吾*1・稲熊隆博*2
(株)萩原農場生産研究所*1、信州大学農学部*2)

2B05 14:00 五角種のオクラにおける品種および果実長の違いが収穫後の鮮度保持に及ぼす影響
○佐藤来夢*1・田中陸斗*1・宮本菜々子*1・石田悠菜*2・佐賀愛美*2・大塚 達*3・多田直史*3・元木 悟*2

(明治大院農*1、明治大農*2、(株)サカタのタネ*3)

2B06 14:15 微細流路シール包装によるヤマイモの品質保持
○小出達也*1・櫻井正雄*2・タンマウオン マナスイカン*1・永田雅靖*1・中野浩平*1
(岐阜大学*1、(株)MIB*2)

2B07 14:30 小型卓上試験機を用いたミニトマトの果実硬度測定法の確立と異なる成熟期における果実硬度および品質の品種間差異
○佐竹 文*1・三浦真紀*2・島津美沙*1・森田香帆*2・元木 悟*2
(明治大院農*1、明治大農*2)

2B08 14:45 トマト'湘南ポモロンレッド' リコペン濃度推定のための画像解析方法の検討
○曾我綾香・大友佳奈・澤田幸尚・渡邊清二・吉田 誠
(神奈川県農業技術センター)

2B09 15:00 茶成分分析計および分光測色計によるチャ「やぶきた」の品質判別
○池田浩暢*1・井上梨絵*2・南家進吾*1・妹川知史*1・小熊光輝*1・平尾 瞳*1
(福岡県農林業総合試験場八女分場*1、福岡県農林水産部園芸振興課*2)

2B10 15:15 サトウキビ搾汁成分と黒糖品質の関係
○前田剛希*1・土田永渡*2・井上裕嗣*3・平松 梢*1・與儀喜代政*2・目取眞要*4・広瀬直人*5 (沖縄県農業研究センター石垣支所*1、沖縄県農業研究センター*2、沖縄県農業研究センター宮古島支所*3、沖縄県農林水産部糖業農産課*4、鹿児島県立短大*5)

2B11 15:30 X線 CT 装置を用いた黒糖中の空隙測定条件
○広瀬直人*1,2・棚原 靖*2・高良健作*3・和田浩二*3
(鹿児島県立短期大学*1、沖縄県工業技術センター*2、琉球大学農学部*3)

C 会場 (講義棟 2 号館 1 階中講義室 3)

2C01 13:00 官能評価センサーを活用した新規導入果物ペピーノの美味しさの比較・解析
大目紗葵*1・風見真千子*2・野口治子*2・谷口亜樹子*2・池濱清治*3・吉田浩一*3・

○佐藤広頭^{*1} (東京農業大学食香粧化学科^{*1}、東京農業大学デザイン農学科^{*2}、アルファ・モス・ジャパン(株)^{*3})

- 2C02 13:15 PTR-TOF/MS を用いた南阿蘇産ハーブティーのレトロネーザルアロマ評価**
○太田香穂^{*1,3}・重富詩乃^{*1,2}・清田芽衣^{*1}・澤岷沙也加^{*1}・元平侑那^{*1}・山上楓花^{*1}・宮野敬之^{*3}・金田弘拳^{*2}・石川洋哉^{*4}
(福岡女子大院^{*1}、九州産業大^{*2}、株式会社 クマモト敬和^{*3}、福岡女子大^{*4})
- 2C03 13:30 高粱紅茶の呈味・香り特性およびそれら成分の外国産紅茶との比較**
○大森佳美・加藤奈々・吉金 優 (ノートルダム清心女子大)
- 2C04 13:45 アジア圏産 SP コーヒーの品質や風味および酸組成に関する研究**
○米澤加代^{*1}・鈴木柚生^{*2}・小暮更紗^{*2}・谷岡由梨^{*2}・山内 淳^{*2}・古庄 律^{*2}・堀口俊英^{*3} (東京家政学院大・食物^{*1}、東京農大・国際食農^{*2}、堀口珈琲研究所^{*3})
- 2C05 14:00 沖縄産パインアップル (*Ananas comosus*) の香り特性に及ぼすエステル生合成および配糖体由来香り成分の解析**
○小浜 杏^{*1}・川原睦実^{*1}・竹内誠人^{*2}・前川龍太^{*2}・小林拓也^{*2}・上吉原裕亮^{*3}・高良健作^{*1}・和田浩二^{*1}・ヨナタン・アシキン^{*1}
(琉大農・資源^{*1}、沖縄農研セ・名護支所^{*2}、日大生物資源・生命農^{*3})
- 2C06 14:15 南西諸島・台湾在来柑橘 (*Citrus depressa*) の遺伝子型、色素特性および香り成分の分析**
○下村桃子^{*1}・山本雅史^{*2}・光部史将^{*3}・林 書妍^{*4}・草野 都^{*5}・柴 博史^{*5}・高良健作^{*1}・和田浩二^{*1}・ヨナタン・アシキン^{*1}
(琉大農・資源^{*1}、鹿大農・農業生産^{*2}、沖縄農研セ・名護支所^{*3}、台湾国立大・園芸^{*4}、筑波大・生命環境^{*5})
- 2C07 14:30 黒クコ果実のアントシアニン色素の分析**
○津久井学^{*1}・富樫 智^{*2}・松本信二^{*3} (関東学院大^{*1}、OISCA^{*2}、東京農大^{*3})
- 2C08 14:45 無洗米工程での副生する肌糠を原料した調味料の製法と有効利用**
○二宮和哉^{*1}・藤安秀一^{*1}・片岡二郎^{*2}・小暮更紗^{*3}・谷岡由梨^{*3}・山内 淳^{*3}・古庄 律^{*3} (藤安醸造(株)^{*1}、片岡二郎技術士事務所^{*2}、東京農大・国際食農^{*3})
- 2C09 15:00 カツオとチョウザメから製造した魚醤の比較**
○矢野原泰士^{*1}・正木颯人^{*1}・大橋勇太^{*1}・田岡洋介^{*2}
(南九州大健康栄養^{*1}、宮崎大農^{*2})
- 2C10 15:15 熊本県産干しいたけ粉末のγ-アミノ酪酸およびグルタミン酸の抽出条件の最適化**
○高本亜希子^{*1,3}・田中利奈^{*2}・白土英樹^{*2}・友寄博子^{*2}
(熊本県立大学大学院環境共生学研究科^{*1}、熊本県立大学環境共生学部^{*2}、常磐大学人間科学部^{*3})

D 会場 (講義棟 2号館 1階中講義室 4)

- 2D01 13:00 長芋パウダーはエミューソーセージの食感を改善するか?**
○中澤洋三・猿田圭城・宮下慎一郎・南 和広・相根義昌
(東京農大・生物産業・食香)
- 2D02 13:15 損傷澱粉率の異なる米粉の加工適性に関する研究**
○我如古菜月^{*1}・田中紀帆^{*1}・加賀田江里^{*2}・新田陽子^{*3}・田淵真愉美^{*4}・伊東秀之^{*4}
(福山大^{*1}、中国短大^{*2}、お茶の水女子大^{*3}、岡山県立大^{*4})
- 2D03 13:30 米粉 100%パンの製造におよぼす生地のみキシング条件の影響。**
○山田徳広 (摂南大農食品栄養)
- 2D04 13:45 乳糖資化性酵母を用いた真正牛乳パンの製造と評価**
○原田 香・森口裕子・相良剛史・菊池秀彦 (尚絅大学短期大学部)

- 2D05 14 : 00** 豆乳と渋柿を利用した嚙下困難者食品の試作
○鶴永陽子・細見有李（島根大学人間科学部）
- 2D06 14 : 15** キクイモを使ったビールの製造とイヌリン含有量の評価：学域連携・異分野連携による食品開発
○鳥居恭好^{*1}・中越越生^{*2}・植竹雪乃^{*2}・布目幹人^{*3}・竹永章生^{*1}
（日本大学・生物資源科学部・食品開発学科^{*1}、株式会社八〇八^{*2}、
日本大学・藝術学部・デザイン学科^{*3}）
- 2D07 14 : 30** 乳化剤によるクロロフィルの光退色の抑制効果
○安田みどり^{*1}・田端正明^{*2}（西九州大^{*1}、佐賀大^{*2}）
- 2D08 14 : 45** シンプルウェスタンシステムを用いた硫酸化糖の分子量分画定量法の開発
○宮崎義之^{*1,2}・里山俊哉^{*1}・中野勇人^{*3}・立川大介^{*4}・松井利郎^{*1}（九州大院農^{*1}、
NPO フコイダン研究所^{*2}、(株)ヴェントウーノ^{*3}、(医法)秋水堂若宮病院^{*4}）
- 2D09 15 : 00** ゲノム編集により作出したアレルギー低減卵の加工特性評価
○小山翔大^{*1,2}・滝沢 陸^{*3}・植竹友里恵^{*2}・児玉大介^{*4}・半田明弘^{*1,5}・江崎 僚^{*6}・
松崎芽衣^{*6}・堀内浩幸^{*6}・辻井良政^{*1,2}
（東京農大キューピーエッグイノベーション^{*1}、東京農大応生・農化^{*2}、
東京農大院応生・農化^{*3}、キューピー(株)^{*4}、東京電機大^{*5}、広島大院・統合生命^{*6}）
- 2D10 15 : 15** オメガ3脂肪酸を高含有した鶏卵の開発と保存特性評価
○佐藤崇雄^{*1}・緒方克也^{*2}（熊本県産業技術センター^{*1}、(株)緒方エッグファーム^{*2}）