

2026年8月26日(水)**シンポジウム | シンポジウムA**

14:30 ~ 17:15 | C200講義室(川内C棟2F)

[SYA2] シンポジウムA2 「伝えたい：油脂研究の広がり」

14:30 ~ 15:00

[SYA2-01] 飽和脂肪酸の酸化による乳の香り創出～メカニズムの解明と応用～

*青柳 寛司¹、井阪 大輔¹、加藤 俊治²、乙木 百合香²、上原 秀隆¹、仲川 清隆² (1. 日清オイリオグループ株式会社、2. 東北大学大学院農学研究科)

15:00 ~ 15:30

[SYA2-02] 食品評価技術の展開としての咀嚼・口腔内プロセス

— 油脂を使用した食品における食感評価と咀嚼シミュレータ MOG[®]による時間的解析 —

*橋本 和紀¹ (1. 株式会社J-オイルミルズ)

15:30 ~ 16:00

[SYA2-03] スクアレンの酸化で生じる香りは？

*伊藤 隼哉¹ (1. 東北大学大学院農学研究科)

16:00 ~ 16:30

**[SYA2-04] ”酸化安定性を高めたDHA”が切り拓く健康価値
～健常高齢者および中学生を対象とした人試験～**

*市瀬 嵩志¹、橋本 道男² (1. 不二製油株式会社、2. 島根大学 医学部)

16:30 ~ 17:00

**[SYA2-05] 極微弱発光計測（ケミルミネッセンス法）を用いた高感度酸化劣化評価
～ 油脂、高分子材料を中心に ～**

*山田 理恵¹ (1. 東北電子産業株式会社)

17:00 ~ 17:15

[SYA2-06] 日本食品標準成分表を用いた油脂のエネルギー計算と留意点

*仲川 清隆¹ (1. 東北大学大学院農学研究科)

シンポジウム | シンポジウムA

14:30 ~ 17:16 | マルチメディアホール(川内マルチメディア教育研究棟)

[SYA1] シンポジウムA1 産官学連携シンポジウム「オープンイノベーションで拓く新たな価値創出 — 2050年への挑戦と「技術をお金に変える」産学連携 —」（産官学連携委員会・一般財団法人旗影会共催）

14:45 ~ 15:15

[SYA1-01] 農林水産・食品分野の課題解決に向けた研究開発・社会実装の促進

*今西 直人¹ (1. 農林水産省農林水産技術会議事務局産学連携室)

15:15 ~ 15:40

[SYA1-02] 発酵アップサイクルが拓く新たな価値創出と食の社会実装

*杉本 利和¹ (1. 株式会社ファーマンステーション)

15:40 ~ 16:00

[SYA1-03] アレルギー低減卵はどのようにして作られたのか

*堀内 浩幸¹、松崎 芽衣¹、市川 健之助¹、江崎 僚¹ (1. 国立大学法人広島大学 大学院統合生命科学研究科 ゲノム編集イノベーションセンター)

16:00 ~ 16:15

[SYA1-04] アレルギー低減卵の特性評価と今後の展開

*児玉 大介¹ (1. キューピー株式会社 研究開発本部 未来創造研究所 機能素材研究部)

16:15 ~ 16:30

[SYA1-05] 食のバリアフリーを実現するアレルギー低減卵の社会実装

*奥原 啓輔¹ (1. プラチナバイオ株式会社／一般社団法人バイオDX推進機構)

16:30 ~ 16:55

[SYA1-06] 研究シーズと市場の架け橋：食の未来を形作るファンドの役割

*岡 由布子¹ (1. 株式会社SDGインパクトジャパン)

16:55 ~ 17:15

[wemyn7o9-10add] パネルディスカッション

シンポジウム | シンポジウムA

14:30 ~ 17:15 | 大講義室(青葉山コモンズ2F)

[SYA3] シンポジウムA3 「食品評価における次世代放射光施設NanoTerasu利用に向けた取り組み」

14:30 ~ 15:12

[SYA3-01] 食品表示に関するこれまでの科学的検証技術開発と「NanoTerasu」への期待

*高嶋 康晴¹ (1. (独) 農林水産消費安全技術センター)

15:12 ~ 15:54

[SYA3-02] DNAとNanoTerasuによる日本産ブランド農産物の保護と今後の展望

*岡野 邦宏^{1,2}、松尾 歩¹ (1. 株式会社GENODAS、2. 秋田県立大学)

15:54 ~ 16:36

[SYA3-03] 放射光X線を用いた構造・成分分析による食品の加工および機能特性評価

*高山 裕貴^{1,2}、日高 将文^{2,1}、児玉 孝憲^{3,2}、尾間 由佳子²、村松 淳司²、原田 昌彦^{2,1} (1. 東北大・SRIS、2. 東北大・院・農、3. 東北大・総合技術部)

16:36 ~ 17:15

[SYA3-04] NanoTerasu活用に向けた東北大学農学研究科放射光生命農学センター (A-Sync) の取り組み

*原田 昌彦¹ (1. 東北大学)

2026年8月27日(木)**シンポジウム | シンポジウムB**

9:00 ~ 11:35 | C200講義室(川内C棟2F)

[SYB2] シンポジウムB2 「地域食品研究のエクセレンス」 (全国食品関係試験研究場所長会・農研機構食品研究部門・産官学連携委員会共催)

9:05 ~ 9:30

[SYB2-01] 乳酸菌FPL3を活用した低アルコール清酒製造技術の開発

*橋本 直哉¹ (1. 福井県食品加工研究所)

9:30 ~ 9:55

[SYB2-02] 地域農産品を活用した酒類の開発

*後藤 優治¹ (1. 大分県産業科学技術センター)

9:55 ~ 10:20

[SYB2-03] 果実香味特性のメタボローム解析を活用した地域特産加工品開発

*菅原 哲也¹ (1. 山形県工業技術センター庄内試験場)

10:30 ~ 10:55

[SYB2-04] 福島県産果実の品種・加工特性に関する研究及び成果普及

*馬淵 志奈¹ (1. 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター)

10:55 ~ 11:20

[SYB2-05] マイクロ波減圧技術を基盤とした青果物乾燥プロセスの高度化

*安藤 泰雅¹ (1. (国研) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門)**シンポジウム | シンポジウムB**

9:00 ~ 11:40 | マルチメディアホール(川内マルチメディア教育研究棟)

[SYB1] シンポジウムB1 国際交流シンポジウム「African Food -Glocal Perspective- (アフリカの食 -グローバルな展望-)」 (IU FoST - Japan・国際交流委員会共催 協賛：一般財団法人旗影会)

9:05 ~ 9:40

[SYB1-01] Functional Analysis Research on African Food and Medicinal Resources

*Hiroko Isoda¹ (1. Life and Environmental Sciences, University of Tsukuba/Alliance for Research on Mediterranean and North Africa, University of Tsukuba)

9:40 ~ 10:10

[SYB1-02] Value Addition and New Market Creation through Quality Certification of Traditional Foods in North Africa: Value Chain Analysis of Olive and Argan Oils

*Kenichi Kashiwagi¹ (1. Institute of Humanities and Social Sciences, University of Tsukuba)

10:10 ~ 10:45

[SYB1-03] The African Market: An Approach Through Japanese Food

*Hiroki Kogai¹ (1. Wismettac Foods, Inc.)

10:45 ~ 11:15

[SYB1-04] African Food Systems and the Interplay of Food Safety, Security, and One Health Issues

*Mahmoud Ge. Zayda¹ (1. Department of Food Hygiene and Control, Faculty of Veterinary Medicine, University of Sadat City)

11:15 ~ 11:35

[SYB1-05] Comparative Evaluation of the Immunostimulatory Potential of Root Extracts from Glycyrrhiza glabra and Platycodon grandiflorus

*See-Man Lee¹ (1. Food Biotechnology and Structural Biology Laboratory, Department of Applied Biological Chemistry, Graduate School of Agricultural and Life Sciences, The University of Tokyo)

シンポジウム | シンポジウムB

9:00 ~ 11:45 | 大講義室(青葉山コモンズ2F)

[SYB3] シンポジウムB3 「ポリフェノールが導く炎症制御：腸内細菌叢を介した新展開」

9:00 ~ 9:42

[SYB3-01] リンゴ由来ペクチンやポリフェノールによる免疫調節機能とその作用機序

*戸田 雅子¹ (1. 東北大学大学院農学研究科)

9:42 ~ 10:24

[SYB3-02] エンテロタイプ依存的なポリフェノール代謝と炎症応答の制御機構の解明

*庄司 俊彦¹ (1. 農研機構・食品研究部門)

10:24 ~ 11:06

[SYB3-03] 腸内環境から捉えるポリフェノールの生体調節機能：腸内細菌叢と認知機能をつなぐ新たな視点

*升本 早枝子¹ (1. 福島大学)

11:06 ~ 11:45

[SYB3-04] 消化管感覚シグナルを介したポリフェノールの生体機能調節：感覚栄養学からの新展開

*藤井 靖之¹、越阪部 奈緒美² (1. 大阪公立大学、2. 芝浦工業大学)

2026年8月28日(金)

シンポジウム | シンポジウムC

9:00 ~ 11:45 | C200講義室(川内C棟2F)

[SYC1] シンポジウムC1 「ライフステージにおけるコリンの重要性」

9:00 ~ 9:33

[SYC1-01] 次世代の健康を創る妊娠期のコリンの重要性

*久保 佳範¹ (1. 滋賀医科大学)

9:33 ~ 10:06

[SYC1-02] 卵黄コリン摂取による中高齢者の認知機能改善効果と機能性表示食品への展開

*松岡 亮輔¹ (1. キュービー株式会社)

10:06 ~ 10:39

[SYC1-03] ホスファチジルコリン供給経路の違いが脂質代謝に及ぼす影響

*佐藤 匡央¹ (1. 九州大学)

10:39 ~ 11:12

[SYC1-04] ホスファチジルコリンはTMAOリスク因子か？ ―コリン含有化合物の分子形態に着目して―

*城内 文吾¹ (1. 長崎県大・看護栄養・栄養健康)

11:12 ~ 11:45

[SYC1-05] 日本人のコリン化合物摂取量について

*大久保 剛¹ (1. 仙台白百合女子大学)

シンポジウム | シンポジウムC

14:15 ~ 17:00 | C200講義室(川内C棟2F)

[SYC3] シンポジウムC3 「輝け！東北の食品加工」

14:15 ~ 14:48

[SYC3-01] タンパク質ゲル状食品の物性制御とその評価技術

*赤澤 隆志¹ (1. 新潟大学)

14:48 ~ 15:21

[SYC3-02] トマト加工品への減圧マイクロ波の適用―高付加価値の創造に向けて―

*折笠 貴寛¹ (1. 岩手大学)

15:21 ~ 15:54

[SYC3-03] 地域特産品を活用した発酵食品の開発 ― 山元町産イチゴワインの製造 ―

*金内 誠¹ (1. 宮城大学)

15:54 ~ 16:27

[SYC3-04] Amorfastが拓くアルファ化米粉の新たな可能性

*安孫子 眞鈴¹ (1. 株式会社アルファテック)

16:27 ~ 17:00

[SYC3-05] 秋田県オリジナル米麴「あめこうじ」の開発と応用：ブランド米麴による地域産業の活性化

*上原 健二¹ (1. 秋田県総合食品研究センター)

シンポジウム | シンポジウムC

14:15 ~ 17:00 | マルチメディアホール(川内マルチメディア教育研究棟)

[SYC2] シンポジウムC2 「健康長寿とWell-beingを支える微量食品成分の科学」

14:15 ~ 14:57

[SYC2-01] 野菜摂取量を非侵襲で推定可能なデバイスを活用した、自治体のwell-being実現に向けた共創での取り組み*菅沼 大行¹ (1. カゴメ株式会社)

14:57 ~ 15:39

[SYC2-02] うつ病モデルを用いたストレスレジリエンス向上に寄与する食品探索*豊田 淳¹ (1. 茨城大学)

15:39 ~ 16:21

[SYC2-03] 健康長寿対策として骨格筋の健康を支えるカロテノイド*山地 亮一¹ (1. 大阪公立大学大学院農学研究科)

16:21 ~ 17:00

[SYC2-04] ビオチンによる筋萎縮抑制作用に関する研究*清水 宗茂^{1,2}、佐々井 豪²、山本 峻新² (1. 東海大・海洋、2. 東海大・院・海洋学研究科)

シンポジウム | シンポジウムC

14:15 ~ 17:00 | 大講義室(青葉山コモンズ2F)

[SYC4] シンポジウムC4 「農水産物品質の非破壊評価による見える化」

14:15 ~ 14:48

[SYC4-01] 可視・近赤外分光法による農産物の属人的指標の定量化の試み*池羽田 晶文¹ (1. 農業・食品産業技術総合研究機構)

14:48 ~ 15:21

[SYC4-02] 放射光分析による農水産物内部構造の可視化と品質評価*日高 将文^{1,2,3}、高山 裕貴^{3,1,2}、児玉 孝憲^{4,1}、尾間 由佳子^{2,1}、村松 淳司²、原田 昌彦^{2,1,3} (1. 東北大・院・農・A-Sync、2. 東北大・院・農、3. 東北大・SRIS、4. 東北大・総合技)

15:21 ~ 15:54

[SYC4-03] センシング技術による水産物の非破壊評価*木村 優輝¹、木宮 隆²、西川 正純³ (1. (地独) 青森県産業技術センター 下北ブランド研究所、2. (国) 水産研究・教育機構 開発調査センター、3. (大) 宮城大学 食産業学部)

15:54 ~ 16:27

[SYC4-04] バイオセンサによる養殖魚の健康状態の見える化*遠藤 英明¹ (1. 東京海洋大学)

16:27 ~ 17:00

[SYC4-05] 研究用高磁場MRIによる食品の非破壊評価*漆畑 拓弥¹ (1. 東北大・加齢研)

シンポジウム | シンポジウムA

■ 2026年8月26日(水) 14:30 ~ 17:15 | 皿 C200講義室(川内C棟2F)

[SYA2] シンポジウムA2 「伝えたい：油脂研究の広がり」

14:30 ~ 15:00

[SYA2-01] 飽和脂肪酸の酸化による乳の香り創出～メカニズムの解明と応用～

*青柳 寛司¹、井阪 大輔¹、加藤 俊治²、乙木 百合香²、上原 秀隆¹、仲川 清隆² (1. 日清オイリオグループ株式会社、2. 東北大学大学院農学研究科)

15:00 ~ 15:30

[SYA2-02] 食品評価技術の展開としての咀嚼・口腔内プロセス

— 油脂を使用した食品における食感評価と咀嚼シミュレータ MOG[®]による時間的解析 —

*橋本 和紀¹ (1. 株式会社J-オイルミルズ)

15:30 ~ 16:00

[SYA2-03] スクアレンの酸化で生じる香りは？

*伊藤 隼哉¹ (1. 東北大学大学院農学研究科)

16:00 ~ 16:30

[SYA2-04] ”酸化安定性を高めたDHA”が切り拓く健康価値

～健常高齢者および中学生を対象とした人試験～

*市瀬 嵩志¹、橋本 道男² (1. 不二製油株式会社、2. 島根大学 医学部)

16:30 ~ 17:00

[SYA2-05] 極微弱発光計測（ケミルミネッセンス法）を用いた高感度酸化劣化評価
～ 油脂、高分子材料を中心に ～

*山田 理恵¹ (1. 東北電子産業株式会社)

17:00 ~ 17:15

[SYA2-06] 日本食品標準成分表を用いた油脂のエネルギー計算と留意点

*仲川 清隆¹ (1. 東北大学大学院農学研究科)

シンポジウム | シンポジウムA

■ 2026年8月26日(水) 14:30 ~ 17:16 | 金 マルチメディアホール(川内マルチメディア教育研究棟)

[SYA1] シンポジウムA1 産官学連携シンポジウム 「オープンイノベーションで拓く新たな価値創出 — 2050年への挑戦と「技術をお金に変える」産学連携 —」 (産官学連携委員会・一般財団法人旗影会共催)

14:30 ~ 14:35

日本食品科学工学会 会長の挨拶

14:35 ~ 14:40

旗影会 代表理事の挨拶

14:40 ~ 14:45

開会挨拶

14:45 ~ 15:15

[SYA1-01] 農林水産・食品分野の課題解決に向けた研究開発・社会実装の促進

*今西 直人¹ (1. 農林水産省農林水産技術会議事務局産学連携室)

15:15 ~ 15:40

[SYA1-02] 発酵アップサイクルが拓く新たな価値創出と食の社会実装

*杉本 利和¹ (1. 株式会社ファーマンステーション)

15:40 ~ 16:00

[SYA1-03] アレルギー低減卵はどのようにして作られたのか

*堀内 浩幸¹、松崎 芽衣¹、市川 健之助¹、江崎 僚¹ (1. 国立大学法人広島大学 大学院統合生命科学研究科 ゲノム編集イノベーションセンター)

16:00 ~ 16:15

[SYA1-04] アレルギー低減卵の特性評価と今後の展開

*児玉 大介¹ (1. キューピー株式会社 研究開発本部 未来創造研究所 機能素材研究部)

16:15 ~ 16:30

[SYA1-05] 食のバリアフリーを実現するアレルギー低減卵の社会実装

*奥原 啓輔¹ (1. プラチナバイオ株式会社／一般社団法人バイオDX推進機構)

16:30 ~ 16:55

[SYA1-06] 研究シーズと市場の架け橋：食の未来を形作るファンドの役割

*岡 由布子¹ (1. 株式会社SDGインパクトジャパン)

16:55 ~ 17:15

[wemyn7o9-10add] パネルディスカッション

17:15 ~ 17:16

閉会挨拶

シンポジウム | シンポジウムA

■ 2026年8月26日(水) 14:30 ~ 17:15 | 大講義室(青葉山コモンズ2F)

[SYA3] シンポジウムA3 「食品評価における次世代放射光施設NanoTerasu利用に向けた取り組み」

14:30 ~ 15:12

[SYA3-01] 食品表示に関するこれまでの科学的検証技術開発と「NanoTerasu」への期待

*高嶋 康晴¹ (1. (独) 農林水産消費安全技術センター)

15:12 ~ 15:54

[SYA3-02] DNAとNanoTerasuによる日本産ブランド農産物の保護と今後の展望

*岡野 邦宏^{1,2}、松尾 歩¹ (1. 株式会社GENODAS、2. 秋田県立大学)

15:54 ~ 16:36

[SYA3-03] 放射光X線を用いた構造・成分分析による食品の加工および機能特性評価

*高山 裕貴^{1,2}、日高 将文^{2,1}、児玉 孝憲^{3,2}、尾間 由佳子²、村松 淳司²、原田 昌彦^{2,1} (1. 東北大・SRIS、2. 東北大・院・農、3. 東北大・総合技術部)

16:36 ~ 17:15

[SYA3-04] NanoTerasu活用に向けた東北大学農学研究科放射光生命農学センター (A-Sync) の取り組み

*原田 昌彦¹ (1. 東北大学)

シンポジウム | シンポジウムB

■ 2026年8月27日(木) 9:00 ~ 11:35 | Ⅲ C200講義室(川内C棟2F)

[SYB2] シンポジウムB2 「地域食品研究のエクセレンス」 (全国食品関係試験研究場所
長会・農研機構食品研究部門・産官学連携委員会共催)

9:00 ~ 9:05

開会挨拶

9:05 ~ 9:30

[SYB2-01] 乳酸菌FPL3を活用した低アルコール清酒製造技術の開発

*橋本 直哉¹ (1. 福井県食品加工研究所)

9:30 ~ 9:55

[SYB2-02] 地域農産品を活用した酒類の開発

*後藤 優治¹ (1. 大分県産業科学技術センター)

9:55 ~ 10:20

[SYB2-03] 果実香味特性のメタボローム解析を活用した地域特産加工品開発

*菅原 哲也¹ (1. 山形県工業技術センター庄内試験場)

10:20 ~ 10:30

休憩

10:30 ~ 10:55

[SYB2-04] 福島県産果実の品種・加工特性に関する研究及び成果普及

*馬淵 志奈¹ (1. 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター)

10:55 ~ 11:20

[SYB2-05] マイクロ波減圧技術を基盤とした青果物乾燥プロセスの高度化

*安藤 泰雅¹ (1. (国研) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門)

11:20 ~ 11:35

総合討論

シンポジウム | シンポジウムB

■ 2026年8月27日(木) 9:00 ~ 11:40 | 金 マルチメディアホール(川内マルチメディア教育研究棟)
[SYB1] シンポジウムB1 国際交流シンポジウム「African Food -Glocal Perspective- (アフリカの食 -グローバルな展望-)」 (IUFoST - Japan ・ 国際交流委員会共催 協賛：一般財団法人旗影会)

9:00 ~ 9:05

Opening Remarks

9:05 ~ 9:40

[SYB1-01] Functional Analysis Research on African Food and Medicinal Resources

*Hiroko Isoda¹ (1. Life and Environmental Sciences, University of Tsukuba/Alliance for Research on Mediterranean and North Africa, University of Tsukuba)

9:40 ~ 10:10

[SYB1-02] Value Addition and New Market Creation through Quality Certification of Traditional Foods in North Africa: Value Chain Analysis of Olive and Argan Oils

*Kenichi Kashiwagi¹ (1. Institute of Humanities and Social Sciences, University of Tsukuba)

10:10 ~ 10:45

[SYB1-03] The African Market: An Approach Through Japanese Food

*Hiroki Kogai¹ (1. Wismettac Foods, Inc.)

10:45 ~ 11:15

[SYB1-04] African Food Systems and the Interplay of Food Safety, Security, and One Health Issues

*Mahmoud Ge. Zayda¹ (1. Department of Food Hygiene and Control, Faculty of Veterinary Medicine, University of Sadat City)

11:15 ~ 11:35

[SYB1-05] Comparative Evaluation of the Immunostimulatory Potential of Root Extracts from *Glycyrrhiza glabra* and *Platycodon grandiflorus*

*See-Man Lee¹ (1. Food Biotechnology and Structural Biology Laboratory, Department of Applied Biological Chemistry, Graduate School of Agricultural and Life Sciences, The University of Tokyo)

11:35 ~ 11:40

Closing Remarks

シンポジウム | シンポジウムB

■ 2026年8月27日(木) 9:00 ~ 11:45 | 金大講義室(青葉山コモンズ2F)

[SYB3] シンポジウムB3 「ポリフェノールが導く炎症制御：腸内細菌叢を介した新展開」

9:00 ~ 9:42

[SYB3-01] リンゴ由来ペクチンやポリフェノールによる免疫調節機能とその作用機序

*戸田 雅子¹ (1. 東北大学大学院農学研究科)

9:42 ~ 10:24

[SYB3-02] エンテロタイプ依存的なポリフェノール代謝と炎症応答の制御機構の解明

*庄司 俊彦¹ (1. 農研機構・食品研究部門)

10:24 ~ 11:06

[SYB3-03] 腸内環境から捉えるポリフェノールの生体調節機能：腸内細菌叢と認知機能をつなぐ新たな視点

*升本 早枝子¹ (1. 福島大学)

11:06 ~ 11:45

[SYB3-04] 消化管感覚シグナルを介したポリフェノールの生体機能調節：感覚栄養学からの新展開

*藤井 靖之¹、越阪部 奈緒美² (1. 大阪公立大学、2. 芝浦工業大学)

シンポジウム | シンポジウムC

■ 2026年8月28日(金) 9:00 ~ 11:45 | 会 C200講義室(川内C棟2F)

[SYC1] シンポジウムC1 「ライフステージにおけるコリンの重要性」

9:00 ~ 9:33

[SYC1-01] 次世代の健康を創る妊娠期のコリンの重要性

*久保 佳範¹ (1. 滋賀医科大学)

9:33 ~ 10:06

[SYC1-02] 卵黄コリン摂取による中高齢者の認知機能改善効果と機能性表示食品への展開

*松岡 亮輔¹ (1. キューピー株式会社)

10:06 ~ 10:39

[SYC1-03] ホスファチジルコリン供給経路の違いが脂質代謝に及ぼす影響

*佐藤 匡央¹ (1. 九州大学)

10:39 ~ 11:12

[SYC1-04] ホスファチジルコリンはTMAOリスク因子か？ —コリン含有化合物の分子形態に着目して—

*城内 文吾¹ (1. 長崎県大・看護栄養・栄養健康)

11:12 ~ 11:45

[SYC1-05] 日本人のコリン化合物摂取量について

*大久保 剛¹ (1. 仙台白百合女子大学)

シンポジウム | シンポジウムC

■ 2026年8月28日(金) 14:15 ~ 17:00 | 会場 C200講義室(川内C棟2F)

[SYC3] シンポジウムC3 「輝け！東北の食品加工」

14:15 ~ 14:48

[SYC3-01] タンパク質ゲル状食品の物性制御とその評価技術

*赤澤 隆志¹ (1. 新潟大学)

14:48 ~ 15:21

[SYC3-02] トマト加工品への減圧マイクロ波の適用－高付加価値の創造に向けて－

*折笠 貴寛¹ (1. 岩手大学)

15:21 ~ 15:54

[SYC3-03] 地域特産品を活用した発酵食品の開発－山元町産イチゴワインの製造－

*金内 誠¹ (1. 宮城大学)

15:54 ~ 16:27

[SYC3-04] Amorfastが拓くアルファ化米粉の新たな可能性

*安孫子 眞鈴¹ (1. 株式会社アルファテック)

16:27 ~ 17:00

[SYC3-05] 秋田県オリジナル米麴「あめこうじ」の開発と応用：ブランド米麴による地域産業の活性化

*上原 健二¹ (1. 秋田県総合食品研究センター)

シンポジウム | シンポジウムC

■ 2026年8月28日(金) 14:15 ~ 17:00 | 皿 マルチメディアホール(川内マルチメディア教育研究棟)

[SYC2] シンポジウムC2 「健康長寿とWell-beingを支える微量食品成分の科学」

14:15 ~ 14:57

[SYC2-01] 野菜摂取量を非侵襲で推定可能なデバイスを活用した、自治体のwell-being実現に向けた共創での取り組み

*菅沼 大行¹ (1. カゴメ株式会社)

14:57 ~ 15:39

[SYC2-02] うつ病モデルを用いたストレスレジリエンス向上に寄与する食品探索

*豊田 淳¹ (1. 茨城大学)

15:39 ~ 16:21

[SYC2-03] 健康長寿対策として骨格筋の健康を支えるカロテノイド

*山地 亮一¹ (1. 大阪公立大学大学院農学研究科)

16:21 ~ 17:00

[SYC2-04] ビオチンによる筋萎縮抑制作用に関する研究

*清水 宗茂^{1,2}、佐々井 豪²、山本 峻新² (1. 東海大・海洋、2. 東海大・院・海洋学研究科)

シンポジウム | シンポジウムC

■ 2026年8月28日(金) 14:15 ~ 17:00 | 大講義室(青葉山コモンズ2F)

[SYC4] シンポジウムC4 「農水産物品質の非破壊評価による見える化」

14:15 ~ 14:48

[SYC4-01] 可視・近赤外分光法による農産物の属人的指標の定量化の試み

*池羽田 晶文¹ (1. 農業・食品産業技術総合研究機構)

14:48 ~ 15:21

[SYC4-02] 放射光分析による農水産物内部構造の可視化と品質評価

*日高 将文^{1,2,3}、高山 裕貴^{3,1,2}、児玉 孝憲^{4,1}、尾間 由佳子^{2,1}、村松 淳司²、原田 昌彦^{2,1,3} (1. 東北大・院・農・A-Sync、2. 東北大・院・農、3. 東北大・SRIS、4. 東北大・総合技)

15:21 ~ 15:54

[SYC4-03] センシング技術による水産物の非破壊評価

*木村 優輝¹、木宮 隆²、西川 正純³ (1. (地独) 青森県産業技術センター 下北ブランド研究所、2. (国) 水産研究・教育機構 開発調査センター、3. (大) 宮城大学 食産業学部)

15:54 ~ 16:27

[SYC4-04] バイオセンサによる養殖魚の健康状態の見える化

*遠藤 英明¹ (1. 東京海洋大学)

16:27 ~ 17:00

[SYC4-05] 研究用高磁場MRIによる食品の非破壊評価

*漆畑 拓弥¹ (1. 東北大・加齢研)