

2026年8月27日(木)

一般講演 | A 食品成分, 食品分析 (Food Ingredients, Food Analysis)

15:30 ~ 18:00 | KA会場 C101講義室(川内C棟1F)

[2KAp] 食品成分

15:30 ~ 15:45

[2KAp01] はちみつの香気プロファイルに関するVOCオミクスおよびケモメトリクス解析*手島 陽子¹、吉川 凜¹、張 ジュンハン²、荒木 徹也²、前田 竜郎¹ (1. 帝平大・健康栄養、2. 東大・院・農学国際)

15:45 ~ 16:00

[2KAp02w031] ゴマの香気プロファイルに関するVOCオミクスおよびケモメトリクス解析*荒井 千尋¹、磯谷 俊太郎¹、張 ジュンハン²、手島 陽子¹、荒木 徹也²、前田 竜郎¹ (1. 帝平大・健康栄養、2. 東大・院・農学国際)

16:00 ~ 16:15

[2KAp03w032] みその香気プロファイルに関するVOCオミクスおよびケモメトリクス解析*花田 純菜¹、前原 大輝¹、張 ジュンハン²、手島 陽子¹、荒木 徹也²、前田 竜郎¹ (1. 帝平大・健康栄養、2. 東大・院・農学国際)

16:15 ~ 16:30

[2KAp04w033] 醤油の香気プロファイルに関するVOCオミクスおよびケモメトリクス解析*戸口 拓海¹、田中 理祥²、磯谷 俊太郎¹、張 ジュンハン²、手島 陽子¹、荒木 徹也²、前田 竜郎¹ (1. 帝平大・健康栄養、2. 東大・院・農学国際)

16:30 ~ 16:45

[2KAp05w034] 味認識装置および理化学分析による都内クラフトビールの味わいの可視化*根本 太一¹、三枝 静江¹、岸野 恵理子¹ (1. (地独) 東京都立産業技術研究センター 食品技術センター)

16:45 ~ 17:00

[2KAp06] 焙煎度の違いがほうじ茶の香味に及ぼす影響*柴田 貴子^{1,2}、小林 三智子³、佐川 岳人⁴、渡辺 章夫^{2,3} (1. 埼玉県茶業研究所、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. 十文字学園女子大・人間生活、4. エスビー食品 (株))

17:00 ~ 17:15

[2KAp07] HS-SPME-GC-MSと機械学習を用いたパイナップル香気成分の構造解析*渡邊 直美¹、南場 満里奈¹、窪田 梓¹、阿部 吉雄¹、生方 正章¹ (1. 日本電子株式会社)

17:15 ~ 17:30

[2KAp08] EI およびソフトイオン化を用いたGC-MS法によるかつお節香気成分の解析*加藤 なな子¹、渡邊 直美¹、窪田 梓¹、阿部 吉雄¹、生方 正章¹ (1. 日本電子株式会社)

17:30 ~ 17:45

[2KAp09w035] 全自動オンライン固相抽出-GC/MSシステムを用いた香気成分分析法の開発と固相マイクロ抽出法との比較*新川 翔也¹、佐々野 僚一¹ (1. (株)アイスティサイエンス)

17:45 ~ 18:00

[2KAp10] 清酒に関する分析値の蓄積から、分析に適したサンプル数を推定する手法の考察*下藤 悟¹、甫木 嘉朗¹、土居 睦卓¹、岡本 佳乃¹、加藤 麗奈¹、森山 洋憲¹ (1. 高知工技セ)

一般講演 | A 食品成分, 食品分析 (Food Ingredients, Food Analysis)

15:30 ~ 18:00 | KB会場 C102講義室(川内C棟1F)

[2KBp] 食品分析

15:30 ~ 15:45

[2KBp01] Development of a microplate-based method for efficient characterization of protein-stabilized emulsions*Chau Thi Bao Bui¹, Shohei Nosaki¹, Mito Kokawa¹ (1. Univ Tsukuba Inst Life Envi Sci)

15:45 ~ 16:00

[2KBp02w036] 近赤外ラマン分光法を用いたホウレンソウ中ルテインの迅速定量手法の開発*上村 健太¹、諏訪 駿之介¹、安藤 正浩²、竹山 春子^{1,2} (1. 早大・院・先進理工、2. 早大・ナノライフ創新研)

16:00 ~ 16:15

[2KBp03w037] ラマン分光法を用いた麴甘酒中の糖類の非破壊分析*梶谷 里桜¹、京谷 拓磨^{1,2}、安藤 正浩³、大村 智則⁴、竹山 春子^{1,3} (1. 早大院・先進理工、2. 島津製作所、3. 早大・ナノライフ創新研、4. 株式会社コラゾン)

16:15 ~ 16:30

[2KBp04w038] 蛍光指紋法とX線回折法を用いた大豆栽培法の判別方法の研究*山崎 勇飛¹、高橋 晴樹²、柴田 孝一³、木戸 博^{1,2}、丸尾 容子^{1,2} (1. 東北工業大学 工学部、2. 東北工業大学大学院 工学研究科、3. 農事組合法人 泉)

16:30 ~ 16:45

[2KBp05w039] 醗酵過程の励起蛍光マトリクスの測定と多変量解析を用いた検討*高橋 晴樹¹、我妻 七砂²、橋本 建哉³、木戸 博¹、丸尾 容子¹ (1. 東北工業大学大学院 工学研究科、2. 株式会社一ノ蔵、3. 宮城県産業技術総合センター)

16:45 ~ 17:00

[2KBp06] 固体NMRによる酒米心白デンプン構造の解析*加藤 悦子¹、山田 翼²、藤田 直子³ (1. 東洋大学、2. 菊正宗、3. 秋田県立大)

17:00 ~ 17:15

[2KBp07w040] オニオンソテー調理過程における時系列プロファイリング手法の開発*鈴木 健太¹、野村 文子²、飯田 哲生²、小林 まなみ²、山畑 直樹¹、佐川 岳人¹ (1. エスビー食品株式会社、2. 株式会社島津製作所)

17:15 ~ 17:30

[2KBp08w041] Rheo-Raman分光法によるココアバターの結晶化過程の実時間計測*荒井 勇魚¹、廣井 卓思²、瀬川 尋貴³ (1. 芝浦工大・院・理工、2. 早稲田大・先進理工、3. 芝浦工大・工)

17:30 ~ 17:45

[2KBp09] 煩雑な最適化を不要とする、qNMR統合型定量プラットフォームに向けての取り組み*山本 佳奈¹、實岡 美樹¹、内藤 早苗¹、町田 友美¹、水口 恵美子¹、岩部 雄大¹、加藤 毅¹、近宗 雅人¹ (1. (一財)日本食品分析センター)

17:45 ~ 18:00

[2KBp10w114] 能登地方の在来種「大浜大豆」のエダマメの特性解析*北尾 翔¹、藤木 彩乃¹、関口 光広¹、本多 裕司¹ (1. 石川県立大学大学院)

一般講演 | A 食品成分，食品分析 (Food Ingredients, Food Analysis)

15:30 ~ 17:45 | KC会場 C105講義室(川内C棟1F)

[2KCp] 生理活性物質

15:30 ~ 15:45

[2KCp01] ヒトエグサ (*Monostroma nitidum* Wittrock) 由来ラムナン硫酸の精製とその特性について*苔庵 泰志¹、日比野 剛¹、松田 孝一²、寺澤 匡博² (1. 三重県工業研究所、2. 江南化工株式会社)

15:45 ~ 16:00

[2KCp02] アデニン誘発性腎障害モデルマウスにおけるエラグ酸の抑制効果

*海野 知紀¹、渡邊 琳¹、廣田 結衣¹、金木 美咲¹、照屋 空見¹ (1. 共立女子大・家政・食物栄養)

16:00 ~ 16:15

[2KCp03] 微細藻類 *Coccomyxa* sp. KJ乾燥粉末由来脂質成分が食事脂質吸収および糖・脂質代謝に及ぼす影響*友寄 博子¹、渥美 欣也²、久野 斉³、十島 就子¹、草野 瑠里¹ (1. 熊本県立大学 環境共生学部、2. 株式会社デンソー、3. 株式会社KJバイオ)

16:15 ~ 16:30

[2KCp04] ポリフェノールによる小麦粉ドウ中のグルテン崩壊効果の簡便評価

*前田 栞里¹、増田 俊哉¹ (1. 大阪公立大学)

16:30 ~ 16:45

[2KCp05] オリーブ内在性酵素を利用した新規機能性オリーブリーフティーの開発

菰田 俊一¹、*阿部 未以奈¹ (1. 宮城大学)

16:45 ~ 17:00

[2KCp06] 次世代相関解析ツールHIGOMARI??の開発と食品機能性成分の遺伝子解析への応用

*鈴木 秀幸¹、ヴェルモデロシュ ティボ¹ (1. 平田機工株式会社研究開発本部)

17:00 ~ 17:15

[2KCp07w023] HIGOMARI®による市販茶飲料における抗酸化成分ネットワークの新規解明

*李 闖¹、ヴェルモデロシュ ティボ¹、立石 大¹、木野 皓盛¹、伊牟田 聡¹、鈴木 秀幸¹、桑原 廉枋¹ (1. 平田機工株式会社)

17:15 ~ 17:30

[2KCp08w024] online HPLC-ABTSを用いたモリンガパウダーの抗酸化活性の成分解析

*黒須 友里愛¹、Ludivine Valois²、郡山 貴子¹、細谷 孝博¹ (1. 東洋大・院・食環境、2. ストラスブール大・薬)

17:30 ~ 17:45

[2KCp09w025] 食品由来フェノール性成分の共加熱による機能性成分の生成と構造・活性評価

*長塚 大暉¹、細谷 孝博¹ (1. 東洋大・院・食環境)

一般講演 | A 食品成分，食品分析 (Food Ingredients, Food Analysis)

15:30 ~ 18:00 | KD会場 C106講義室(川内C棟1F)

[2KDp] 感性評価，官能評価

15:30 ~ 15:45

[2KDp01] 外国産魚醤油製品の品質特性を体系化するためのフレーバーホイールの作成

*船津 保浩¹、清水 大翔¹、須田 伊織¹、酒谷 美佐子¹、宮崎 早花² (1. 酪農大・食と健康、2. 酪農大・循環農学)

15:45 ~ 16:00

[2KDp02w054] シイタケ由来β-グルカンで作成したゼリーのテクスチャー評価

*豊田 留華¹、山下 郁美¹、新田 陽子² (1. お茶の水女子大学・院・人間文化創成科学研究科、2. お茶の水女子大学・基幹研究院)

16:00 ~ 16:15

[2KDp03] 果実の食感解析における誤差因子を低減させた筋電位測定方法の開発

*大上 真歩¹、中津 沙弥香¹、大坂 隆志¹、梶原 良¹、鈴川 乃愛¹ (1. 広島総研 食品工技セ)

16:15 ~ 16:30

[2KDp04w055] 大規模言語モデルを活用した香りのレコメンドシステムの開発について（第2報）～ナレッジグラフを活用した対話により潜在的ニーズを発掘する～

高橋 由¹、橘 憲正¹、*金子 沙樹¹、巳波 弘佳¹、伴場 達朗²、利根川 絢子²、藤原 聡² (1. 関西学院大学、2. 長谷川香料株式会社)

16:30 ~ 16:45

[2KDp05] 焼き立てのパンが健康な成人のメンタルヘルスに及ぼす影響

*林 遼太郎¹、中村 栞¹、間 和彦¹、山口 創² (1. 株式会社ニッポン 中央研究所 イノベーションセンター、2. 桜美林大学 リベラルアーツ学群)

16:45 ~ 17:00

[2KDp06w056] ミンチ状食品のテクスチャー評価-畜肉と植物由来代替肉との比較

*ZHANG BEINING¹、豊谷 純¹、五十部 誠一郎¹、小林 奈央樹¹、富岡 美希¹ (1. 日本大学)

17:00 ~ 17:15

[2KDp07w057] 顔は味を語る

—機械学習を用いた咀嚼挙動からの感覚推定—

*志村 和真¹、武政 誠¹ (1. 東京電機大学 大学院)

17:15 ~ 17:30

[2KDp08] 低分子量アラビアガムによる塩味増強効果

*西成 勝好^{1,2}、Gao Zhiming¹、Su Lei²、Yang Nan¹、Zhang Ke¹、Fang Yapeng³ (1. 湖北工大、2. SHARPS、3. 上海理工大学)

17:30 ~ 17:45

[2KDp09] 電子レンジによる炊飯の官能評価特性

*井奥 加奈¹、佐々木 由衣 (1. 大阪教育大学 教育学部)

17:45 ~ 18:00

[2KDp10w058] 減塩パンにおける食塩およびミネラル成分が食味に与える影響

*林 慶太¹、吉川 桂佑¹、高田 兼則¹ (1. 帯広畜産大院)

一般講演 | C 農畜水産物とその加工品 (Agricultural product, Livestock product, Seafood, and their processed products)

15:30 ~ 18:00 | KE会場 C201講義室(川内C棟2F)

[2KEp] 穀物

15:30 ~ 15:45

[2KEp01w110] 乳酸添加が小麦粉中のプロテアーゼ活性および小麦粉生地のも性に及ぼす影響

*本島 陽翔¹、風見 真千子¹、野口 治子¹、谷口 (山田) 亜樹子¹ (1. 東京農大院・農・デザイン)

15:45 ~ 16:00

[2KEp02] 還元剤溶液中におけるプロラミンの脱離挙動

*大能 俊久¹、小松 節子¹ (1. 福井工業大学)

16:00 ~ 16:15

[2KEp03] 産地によるグルテンフリー米粉パンの品質の違い

*青木 法明¹、谷口 洋二郎²、大森 伸之介³ (1. 農研機構・食品研、2. 農研機構・作物研、3. 農研機構・作物研 (現・農水省))

16:15 ~ 16:30

[2KEp04] 油ちょうドーナツ及び焼成ドーナツにおける小麦澱粉の構造変化

*菅野 友美¹、小川 麗¹、服部 祐子¹、三島 隆²、林 利哉³、前林 正弘³、三宅 義明¹、西村 篤久⁴ (1. 愛知淑徳大学、2. 三重大学、3. 名城大学、4. イチビキ株式会社)

16:30 ~ 16:45

[2KEp05] 米粉100%2斤パンの製造に適した、米澱粉の構造特性および湿式気流粉碎条件に関する研究

*山田 徳広¹ (1. 東京家政大学)

16:45 ~ 17:00

[2KEp06w111] 米飯のおいしさに寄与する官能特性と物理化学特性の探索

*坪田 佳乃¹、蒲生 紗与¹、吉田 有里¹、叶内 宏明¹、竹中 重雄¹、石橋 ちなみ¹ (1. 大阪公立大・院)

17:00 ~ 17:15

[2KEp07] 乾式超微粉粉碎法にて製粉した米粉の特性

*野口 治子¹、風見 真千子¹、谷口 (山田) 亜樹子¹、鶴留 竜²、鶴留 洋一²、山本 祐司³、石見 佳子⁴ (1. 東京農大院・農・デザイン、2. (株) フィット&リカバリー、3. 東京農大院・応生・農化、4. 東京農大・総研)

17:15 ~ 17:30

[2KEp08] 水溶性食物繊維を用いたレトルト食品具材類への物理科学的影響

*渡邊 峰子¹、小池 肇¹、本多 智栄子¹ (1. 株式会社はくばく)

17:30 ~ 17:45

[2KEp09] キヌア粉の製パン性に及ぼすサイリウム添加の影響

*山村 希里¹、小崎 智恵¹、藤井 恵子¹ (1. 日本女子大)

17:45 ~ 18:00

[2KEp10] 雑穀結着パフ素材の力学特性評価と植物性代替肉への応用

*藤井 智乃¹、小崎 智恵²、岩永 有希²、藤井 恵子² (1. 日本女子大・院、2. 日本女子大)

一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

15:30 ~ 18:00 | KF会場 C202講義室(川内C棟2F)

[2KFp] 発酵，酵素利用

15:30 ~ 15:45

[2KFp01] カカオ豆および発酵に関与する酵素の役割について

*齊藤 璃穂¹、内野 昌孝¹、鈴木 智典¹、野村 佳歩¹ (1. 東京農業大学)

15:45 ~ 16:00

[2KFp02w144] 産地の異なるカカオ発酵過程における代謝物変化

*菅野 巴那¹、鈴木 智典²、野村 佳歩²、内野 昌孝² (1. 東京農大院、2. 東京農大)

16:00 ~ 16:15

[2KFp03w145] 福島の発酵技術を活かした新しいコーヒーの開発

*齋藤 嵩典¹、松本 大志¹、藤原 多聞²、間船 栄崇² (1. 福島県ハイテクプラザ、2. 会津発酵珈琲株式会社)

16:15 ~ 16:30

[2KFp04] *Rhizopus oligosporus*発酵コーヒーの官能評価・機能性評価

*西海 信¹、中原 達雄²、木村 愛唯¹ (1. 神戸女学院大・生命環境、2. (株) トフメイト)

16:30 ~ 16:45

[2KFp05i009] Evaluation of Medjool Date Seeds as a Fermentable Substrate for Developing a Caffeine-Free Coffee-like Beverage

*SAMRA BIDADI¹ (1. University of Tsukuba)

16:45 ~ 17:00

[2KFp06w146] 精米歩合と使用酵母株の違いが清酒および酒粕中S-アデノシルメチオニン(SAM)含有量に与える影響

*及川 陽香¹、小笠原 遥香²、岡松 順子²、宮内 聡³、重村 泰毅³ (1. 東京家政大・院・健康科学、2. 伊那食品工業株式会社、3. 東京家政大・栄養)

17:00 ~ 17:15

[2KFp07] D-グルタミン酸の簡便な測定を可能にする酵素を用いた測定法

*井上 彪雅¹、上田 賢志¹、西山 辰也¹ (1. 日大院・生資料)

17:15 ~ 17:30

[2KFp08w147] 乳酸菌添加がキムチの品質劣化に及ぼす影響

*中村 知世¹、高遠 まひろ¹、楠本 史佳¹、鹿内 春陽¹、庄野 陸太²、西野 智彦¹ (1. 東京工科大・応用生物、2. (株) 美山)

17:30 ~ 17:45

[2KFp09] ビフィズス菌入りヨーグルトの容器ヘッドスペース部窒素置換による風味改善効果の研究

*栗野 靖之^{1,2}、丸山 広志¹、永里 太暉¹、田中 愛美¹、森高 達央¹、和泉 麻希¹、小田巻 伊都子¹、阿部 忠博¹、井上 肇¹、北村 豊³、粉川 美踏³ (1. 森永乳業株式会社、2. 筑波大・院・生命産業、3. 筑波大・生命環境)

17:45 ~ 18:00

[2KFp10w148] 山廃酀由来乳酸菌による腸内での代謝変換を介したアブラナ科野菜の機能性向上に関する研究

*落合 ひなの¹、菅原 雅之²、渡辺 純² (1. 帯広畜産大学・院・畜産科学、2. 帯広畜産大学)

一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

15:30 ~ 18:00 | KG会場 C205講義室(川内C棟2F)

[2KGp] 加工，製造技術

15:30 ~ 15:45

[2KGp01w128] 超臨界二酸化炭素と食用油を併用したアカモク粉末からのフコキサンチンの抽出

*手良向一嘉¹、大橋 篤¹、小竹 達也¹、大田 昌樹² (1. エバラ食品工業(株)、2. 東北大・院・工)

15:45 ~ 16:00

[2KGp02] 湿式グラインダー処理による野菜の物理化学的特性と胆汁酸結合・デンプン消化抑制能の評価

Aaron Pambu¹、*長野 隆男¹ (1. 石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科)

16:00 ~ 16:15

[2KGp03w129] スプレードライ温度による食品中低分子化合物プロファイルの変化：メタボローム解析

*大津 佑太¹、大沼 康平²、鈴木 溪一朗²、高橋 煌太¹、畑中 寛奈¹、根本 源太郎³、守田 和弘⁴、佐塚 正樹¹ (1. 山形県立米沢栄養大・健康栄養、2. (公財) 競走馬理化学研究所・薬物分析、3. 大川原化工機(株)・開発、4. 実践女子大・食科学)

16:15 ~ 16:30

[2KGp04] 凍結含浸技術の適用によるコーヒー豆のアクリルアミド前駆体の低減

*宮地 夏奈¹、柴田 賢哉¹、河野 寛子¹ (1. 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター)

16:30 ~ 16:45

[2KGp05] 凍結含浸技術（高温急速含浸法）を用いた栄養強化食品の開発

*金崎 真悠¹、渡邊 弥生¹、下久 由希¹、宮地 夏奈¹、橋口 香¹ (1. 広島総研 食品工技セ)

16:45 ~ 17:00

[2KGp06i007] Effects of Microwave Roasting on Aroma Precursors and Volatile Compound Profiles of Mandheling Lintong Coffee (*Coffea arabica*)

*Hayati Nisa Vinka Nurul¹, IMAIZUMI Teppei², NISHIZU Takahisa² (1. Graduate School of Natural Science and Technology, Gifu University, 2. Faculty of Applied Biological Sciences, Gifu University)

17:00 ~ 17:15

[2KGp07] プラズマベースイオン注入 (PBII) 法で処理した大豆が納豆製造に与える影響について

*牛田 真桜¹、塚本 陽太¹、田中 武¹、角川 幸治¹ (1. 広島工業大学大学院)

17:15 ~ 17:30

[2KGp08] 懸濁結晶法凍結濃縮装置を用いたブドウ果汁の濃縮

*森山 洋憲¹、下藤 悟¹、甫木 嘉朗¹、河原 卓也²、梶原 英正²、甘中 海翔³、松本 泰典³ (1. 高知県工業技術センター、2. 井上ワイナリー株式会社、3. 高知工科大学)

17:30 ~ 17:45

[2KGp09] 赤ビート中の土壌臭（ジェオスミン）の柑橘類果皮によるオフフレーバー低減効果

*高橋 あずさ¹、松浦 英幸²、知地 英征³ (1. 北海道教育大学札幌校、2. 北海道大学大学院農学研究院、3. 北海道「食と健康」研究所)

17:45 ~ 18:00

[2KGp10i008] Selective extraction of proanthocyanidins from Taiwan White Pine (*Pinus morrisonicola* Hayata) needles using deep eutectic solvents

*Wei Lun Zhu¹, Chao Kai Chang², Chang Wei Hsieh^{1,2} (1. Department of Food Science and Biotechnology, National Chung Hsing University, South Dist., Taichung City, 40227, Taiwan、2. Department of Food Science, National Ilan University, Shennong Road, Yilan City 26047, Taiwan)

一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

15:30 ~ 18:00 | KH会場 C206講義室(川内C棟2F)

[2KHp] 鮮度保持; 衛生, 殺菌, 抗菌

15:30 ~ 15:45

[2KHp01] 包装およびサリチルヒドロキシサムの収穫後施用がブロッコリーの機能性成分変動に及ぼす影響

*牧野 義雄¹、伊藤 未来¹、上村 菜々子¹、紀伊 涼花¹、坪内 優華¹、原田 佑里¹、渡辺 ひろ美¹、秋廣 高志² (1. 香川短大、2. 島根大)

15:45 ~ 16:00

[2KHp02] 霞ヶ浦産シラウオに関する研究-VIII

～急速凍結品の長期保存における品質変化～

*戸川 敬太¹、伊藤 一郎²、花形 将史³、勢司 裕崇³、高須 敏美³、福田 隆志¹、田中 照英¹、安藤 正史¹ (1. 近畿大学農学研究科、2. なめがた地域活性化協議会、3. 行方市)

16:00 ~ 16:15

[2KHp03w183] 腸炎ビブリオに感染する溶菌性バクテリオファージVipHU15の性状

*大口 真奈¹、山崎 浩司¹、山木 将悟¹ (1. 北大・院・水産)

16:15 ~ 16:30

[2KHp04w184] ファージタンパク質を用いたビール生産環境中における乳酸菌検出システムの構築

*室岡 千尋¹、益田 時光²、下津 智志³、本城 賢一² (1. 九大・院・生資環、2. 九大・院・農、3. アサヒビール株式会社)

16:30 ~ 16:45

[2KHp05w185] 液胞プロセシング酵素遺伝子欠損が植物の凍結耐性に及ぼす影響

*鴫田 真琴¹、益田 時光²、後藤 栄治²、本城 賢一² (1. 九大・院・生資環、2. 九大・院・農)

16:45 ~ 17:00

[2KHp06] 微生物由来揮発性化合物を指標としたサルモネラ属菌の血清型識別に関する基礎的検討

*小林 弘司¹、大内田 果林¹、山本 深瑛¹、石川 洋哉¹ (1. 福岡女子大学)

17:00 ~ 17:15

[2KHp07w186] 抗菌剤散布後のタマネギ栽培段階における土壌中の 薬剤耐性菌の変化に関する解析

*濱田 恭輔¹、安留 正倫¹、益田 時光²、木嶋 伸行³、石井 孝昭⁴、宮本 敬久²、本城 賢一² (1. 九大・院・生資環、2. 九大・院・農、3. (国研) 農研機構食品研、4. (同) アグアイッシュ)

17:15 ~ 17:30

[2KHp08] カレーに添加した芽胞菌に対する静水圧発芽誘導処理による殺菌効果

*田窪 好¹、岡崎 尚¹ (1. 山陽女子短期大学)

17:30 ~ 17:45

[2KHp09i012] Microwave-Assisted Inactivation of *Bacillus subtilis* Spores Using TiO₂/Activated Carbon Composite Catalysts

*Chiva Sum¹, Yoshimitsu Masuda¹, Maamoun Ibrahim¹, Shuntaro Tsubaki¹, Noriyuki Igura¹ (1. Kyushu University)

17:45 ~ 18:00

[2KHp10w187] バクテリアの高電界パルスへの耐性に関する研究

*村上 美空¹、鬼木 一¹、勝木 淳²、磯部 和宏⁴、梶原 大河⁴、石川 翔子⁴、笹原 亮⁴、栗原 二郎⁵、増田 直也³、清水 喜治³ (1. 熊本大・院、2. 熊本大・産業ナノマテリアル研究所、3. 岩井機械工業株式会社、4. キューピー株式会社、5. らくのうマザーズ)

一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

15:30 ~ 18:00 | KI会場 C301講義室(川内C棟3F)

[2Klp] 食品物性

15:30 ~ 15:45

[2Klp01] AI時代の新しい食感分析法開発～20万回超の食感ビッグデータ構築と大規模言語モデル応用～

*武政 誠¹、大久保 壮真¹、志村 和真¹、杉原 諒¹、門脇 幸汰¹、片岡 裕¹ (1. 東京電機大学)

15:45 ~ 16:00

[2Klp02w156] 力学的および音響特徴量と破碎系食感の間の因果探索

*川崎 雄一郎¹、中本 裕之¹ (1. 神戸大・院)

16:00 ~ 16:15

[2Klp03] 荷重・トルクの同時計測による咀嚼シミュレータORAL-MAPSを用いた多面的食感評価

*井上 元幹¹、二本松 満実子¹、神田 玲奈¹、豊田 健二¹ (1. 株式会社 明治)

16:15 ~ 16:30

[2Klp04] 千切りキャベツ束の破断強度試験による食感の定量評価法の検討

*江藤 義基¹、水野 義隆¹、西村 園子¹、梶島 真一郎¹、稲津 康弘² (1. ライオンハイジーン (株)、2. (国研) 農研機構)

16:30 ~ 16:45

[2Klp05] ひまわりワックス系オレオゲルにおけるラメラ周期性構造の再分布とゲル弾性

*小泉 晴比古^{1,2}、三上 春菜¹、関口 博史³、上野 聡^{1,2} (1. 広大・院・統合生命、2. 広大・生生、3. JASRI/SPring-8)

16:45 ~ 17:00

[2Klp06w157] 泡微細構造の定量解析による卵黄添加時の卵白泡沫特性低下機構の解明

*浅香 輝弘¹、磯部 和宏²、新井 謙太²、内山 進¹、鳥巢 哲生¹ (1. 阪大院工、2. キューピー(株))

17:00 ~ 17:15

[2Klp07w158] 澱粉性多糖が泡立て卵白の状態と安定性に及ぼす影響

*加瀬澤 太陽¹、品川 雄哉³、峰村 貴央²、河野 敦³、阿久澤 さゆり² (1. 東京農大・院・健康、2. 東京農大・健康、3. 昭和産業(株))

17:15 ~ 17:30

[2Klp08w159] TD-NMRによるパウンドケーキの分子運動性分布と品質劣化機構の解析

*木幡 凜果¹、山田 悠人²、森田 亜紀²、加藤 悦子¹ (1. 東洋大・院・食環境科学研究科、2. 三菱商事ライフサイエンス(株))

17:30 ~ 17:45

[2Klp09w160] タマリンドキシログルカンゲルの高濃度の糖および糖アルコール添加による白濁化メカニズムについて

*松本 ゆう¹、鈴木 夢生²、大和谷 和彦²、新田 陽子³ (1. お茶大・院・人間文化、2. MP五協フード&ケミカル (株)、3. お茶大・基幹研究院)

17:45 ~ 18:00

[2Klp10w161] 新規非加熱食品加工法としての高電界パルスの農作物への作用と効果
—ジャガイモを例に—

*大神 遼生²、小浦 郁弥²、勝木 淳¹ (1. 熊本大学、2. 熊本大学大学院)

一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

15:30 ~ 18:00 | KJ会場 C302講義室(川内C棟3F)

[2KJp] その他の食品工学

15:30 ~ 15:45

[2KJp01w190] グルタミン酸比色分析のための酵素含有型アルギン酸ゲル材料の作製と性能検討

*山中 夢叶¹、成田 千紗¹、宗 伸明^{1,2} (1. 佐賀大・農、2. 鹿児島大・院・連農)

15:45 ~ 16:00

[2KJp02w191] 高圧熱水処理による未利用農産物からのセルロース素材調製とその構造特性評価

*石川 杏実¹、松野 菜央³、本間 彩花¹、楊 嘉敏¹、石川 大太郎¹、野中 利之⁴、渡邊 賢⁴、沖村 智²、藤井 智幸¹ (1. 東北大・院・農、2. トレ食(株)、3. 東北大・農、4. 東北大・院・工)

16:00 ~ 16:15

[2KJp03] ところみ調整可能な架橋ゼラチンの消化性評価

*宇田川 孝子¹、遠藤 輪¹ (1. 地方独立行政法人 東京都立産業技術研究センター)

16:15 ~ 16:30

[2KJp04w192] 酵素処理による小豆種皮残渣からの機能性オリゴ糖の調製

*小林 鈴菜¹、奥本 大祐²、熊澤 茂則¹、本田 千尋¹ (1. 静岡県大・院・薬食、2. (株) 虎屋)

16:30 ~ 16:45

[2KJp05w193] ゲルセンサの電流応答解析に基づく食感識別の基礎検討

*河野 大地¹、川島 朋裕¹ (1. 豊橋技術科学大学)

16:45 ~ 17:00

[2KJp06w194] 豆乳コロイド凝集に及ぼすタンパク質の高次構造および分子運動性の影響

*米澤 詩音¹、中島 侑香¹、楊 嘉敏¹、石川 大太郎¹、藤井 智幸¹ (1. 東北大学大学院)

17:00 ~ 17:15

[2KJp07w195] 高温加圧加熱処理分離大豆タンパク質の小腸粘膜粗酵素消化に伴うモノアミン・ポリアミン生成

*浅井 智子¹、佐藤 健司¹ (1. 京都大学)

17:15 ~ 17:30

[2KJp08w196] 高電圧誘電スペクトル解析によるヨーグルト内カゼインネットワーク構造の評価

*三浦 梨乃¹、川島 朋裕¹ (1. 豊橋技術科学大学)

17:30 ~ 17:45

[2KJp09w197] 乳化剤添加および均質化処理がアーモンドミルクの分散安定性に及ぼす影響の解析

*四宮 佳歩¹、合谷 祥一²、笠谷 聡³、原 英之³、末廣 祥平³、石井 統也² (1. 香大・院・農、2. 香大・農、3. 三菱ケミカル(株))

17:45 ~ 18:00

[2KJp10] 醤油中の水の状態評価への赤外/遠赤外分光法の応用

*石川 大太郎¹、肖 博文¹、望月 楓¹、榎阪 淳²、江川 勲²、楊 嘉敏¹、藤井 智幸¹ (1. 東北大学大学院農学研究科、2. キッコーマン食品(株))

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

15:30 ~ 18:00 | 第1講義室(青葉山コモンズ2F)

[2AAp] 血圧調節; 脂質調節, コレステロール調節

15:30 ~ 15:45

[2AAp01w060] 分離エンドウ豆タンパク質は体脂肪および肝臓脂質蓄積を抑制する*原口 翼^{1,2}、岡原 美羽³、樋口 未菜¹、城内 文吾^{1,3} (1. 長崎県大・院・地域創生、2. 福岡女子大・国際文理、3. 長崎県大・看護栄養)

15:45 ~ 16:00

[2AAp02] 高脂肪高ショ糖食給餌ラットの脂質代謝と腸内細菌叢に対するマイタケ粉末の影響*佐藤 眞治¹、井口 晃徳¹、常喜 江理²、阿部 晴紀²、加藤 真晴² (1. 新潟薬科大学 応用生命科学部、2. ユキグニファクトリー(株))

16:00 ~ 16:15

[2AAp03w061] 干し柿の胆汁酸排泄促進効果とその機能性成分の解析*田島 杜和¹、関口 光広¹、松本 健司¹ (1. 石川県立大・生資環)

16:15 ~ 16:30

[2AAp04] 食事誘発性肥満モデルマウスにおけるミョウガ抽出物の代謝改善効果*佐々木 玲¹ (1. 秋田県総合食品研究センター)

16:30 ~ 16:45

[2AAp05] 食用昆虫トノサマバッタによる血中脂質濃度低下作用に寄与する成分および機序の探索*落合 優¹、高橋 侑女¹、城内 文吾²、峰 夏南¹、鈴木 喜博¹、高橋 辰行¹、長竿 淳¹ (1. 北里大・獣医・動物資源、2. 長崎県大・看護栄養・栄養健康)

16:45 ~ 17:00

[2AAp06] ニンニク由来アリインおよびその立体異性体の抗肥満作用*山口 勇将¹、平田 龍司¹、江藤 聖弥¹、熊谷 日登美¹ (1. 日本大学生物資源科学部)

17:00 ~ 17:15

[2AAp07w062] 腸内細菌 *Blautia hansenii* の加熱殺菌菌体における抗肥満作用成分の解明*石井 瑠夏¹、柴田 真樹²、前多 隼人^{1,3} (1. 弘前大学農学生命科学部、2. 水産大学校、3. 弘前大学グローバルWell-being)

17:15 ~ 17:30

[2AAp08] りんご紅の夢の睨りパーゼ阻害様式に関する研究*中貝 勇作¹、林田 大志²、岩井 邦久^{1,3} (1. 弘前大学大学院地域共創科学研究科、2. 弘前大農学生命科学部生物共生教育センター藤崎農場、3. 弘前大学農学生命科学部)

17:30 ~ 17:45

[2AAp09w108] トウガラシに着目したキムチの血圧上昇抑制作用*中里 夏音¹、小林 泰斗¹、熊倉 慧¹、高橋 朝歌²、杉浦 俊作³、宝田 美月³、松岡 寛樹¹ (1. 高崎健康福祉大学、2. 東都大学、3. 東海漬物株式会社)

17:45 ~ 18:00

[2AAp10w109] アンジオテンシン II 1型受容体拮抗作用を示すペプチドのドッキングシミュレーション予測*池田 恵¹、中村 紗彩²、松井 利郎² (1. 九州大学大学院生物資源環境科学府、2. 九州大学農学研究院)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

15:30 ~ 18:00 | 第2講義室(青葉山コモンズ2F)

[2ABp] 抗腫瘍, 抗炎症, 抗アレルギー

15:30 ~ 15:45

[2ABp01w070] GAN誘導性MASLDモデルマウスにおけるコーヒー飲料とカフェインレスコーヒー飲料の肥満および肝炎症への影響の比較

*中村 文音¹、大森 美咲²、高橋 万由花²、安原 香子³、小林 謙一^{1,2,3} (1. ノートルダム清心・院・食品栄養、2. ノートルダム清心・院・人間複合、3. ノートルダム清心・食品栄養)

15:45 ~ 16:00

[2ABp02w071] 西アフリカ産香辛料抽出物の抗炎症作用および脂肪細胞分化能への影響の解析

*栗本 彩晴¹、服部 浩之¹、戸田 雅子¹ (1. 東北大・院・農学研究科)

16:00 ~ 16:15

[2ABp03w072] 野沢菜由来イソチオシアネートの抗炎症作用とその作用機序の解析

*牧野 沙帆¹、田中 沙智²、渡辺 純¹ (1. 帯広畜産大学大学院、2. 信州大学)

16:15 ~ 16:30

[2ABp04w073] 寒天製造時に得られる脱水液の抗炎症活性およびその活性成分の解析

*東川 知代¹、細川 恵²、宮内 聡¹、岡松 順子³、重村 泰毅¹ (1. 東京家政大・栄養、2. 東京家政大・院・健康栄養、3. 伊那食品工業(株))

16:30 ~ 16:45

[2ABp05] 大腸がん患者由来オルガノイドにおけるn-3系多価不飽和脂肪酸のがん抑制効果

*永塚 貴弘¹、佐藤 匠真¹、チェ ボギョム¹、仲川 清隆¹ (1. 東北大学大学院農学研究科食品機能分析学分野)

16:45 ~ 17:00

[2ABp06w074] β-カリオフィレンの吸入は、ニコチン誘導性血管変性に対して修復効果を示す

*東原 真代¹、河野 晴菜²、鷲尾 友里安²、須見 友子²、森山 達哉^{1,2,3}、財満 信宏^{1,2,3} (1. 近大院・農・応生化、2. 近大・農・応生化、3. 近大アグリ技研)

17:00 ~ 17:15

[2ABp07w077] 新規タンパク質食資源である米ぬかタンパク質中の経皮感作抗原の同定と特性解析

*稲田 朱音¹、棚橋 菜々¹、栗栖 志帆²、石川 穂香²、財満 信宏^{1,2,3}、森山 達哉^{1,2,3} (1. 近大院・農・応生化、2. 近大・農・応生化、3. 近大アグリ技研)

17:15 ~ 17:30

[2ABp08w078] マウスモデル系を用いたナットウキナーゼの経皮感作能評価

*松崎 莉子¹、原田 陽平¹、古田 蒼空¹、筒井 勇成²、財満 信宏^{1,2,3}、森山 達哉^{1,2,3} (1. 近大院・農・応生化、2. 近大・農・応生化、3. 近大アグリ技研)

17:30 ~ 17:45

[2ABp09w079] 大豆タンパク質を原料とする「タンパク質強化食品」における、花粉-食物アレルギー症候群 (PFAS) リスクの評価

*笹山 裕晴¹、上岡 賢成²、矢野 えりか^{1,2}、財満 信宏^{1,2,3}、森山 達哉^{1,2,3} (1. 近大・院・農、2. 近大・農・応生化、3. 近大アグリ技研)

17:45 ~ 18:00

[2ABp10w080] 低分子量キチンのⅠ型アレルギー抑制作用および機能性増強の検討

*加瀬 明日風¹、長島 英里子²、望月 一輝²、相澤 光輝²、片山 茂¹ (1. 信州大・院・農、2. 焼津水産化学工業(株))

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

15:30 ~ 18:00 | 第3講義室(青葉山コモンズ2F)

[2ACp] その他食品機能

15:30 ~ 15:45

[2ACp01] ミトコンドリア活性化能力のあるテアルビジン (MAF) は纖毛虫テトラヒメナの細胞増殖を促進する

*沼田 治¹、田中 隆²、原 征彦³、永井 明彦⁴、武政 徹¹ (1. 筑波大学、2. 長崎大学、3. 茶研究・原事務所株式会社、4. 北陸先端科学技術大学院大学)

15:45 ~ 16:00

[2ACp02] 飢餓が後代に及ぼす影響に関するモデル生物*Caenorhabditis elegans*を用いた解析

*松本 晋也¹、松永 美海¹、生嶋 なるみ¹、前田 咲希¹、中澤 綾佳¹ (1. 京都女子大学)

16:00 ~ 16:15

[2ACp03w081] サツマイモエタノール抽出物による概日時計調節作用

*佐々木 裕之¹、増富 裕文¹、櫻岡 良平¹、石原 克之¹、柴田 重信^{2,3}、古谷 彰子² (1. カルビー株式会社、2. 愛国学園短期大学、3. 早稲田大学)

16:15 ~ 16:30

[2ACp04w082] 高知県産食用植物ケクロモジのTGR5およびPPAR γ 活性化、その活性化成分の同定

*宮田 棕¹、鈴木 大進²、岡崎 由佳²、岩井 健人^{3,4}、西脇 永敏³、中島 芳浩¹ (1. 国立研究開発法人産業技術総合研究所、2. 高知県工業技術センター、3. 高知工科大学、4. 奈良女子大学)

16:30 ~ 16:45

[2ACp05w083] イエコオロギ (*Acheta domesticus*) 粉末がデキサメタゾン誘発性筋萎縮の予防に及ぼす影響について

*小寺 恭平¹、山下 陽子¹ (1. 神戸大・院・農)

16:45 ~ 17:00

[2ACp06] 筋骨格系における軽度の機能低下を呈する未病モデルマウスの作製

*豊田 集¹、金子 颯汰²、栗原 学人²、藤村 忍¹、永井 俊匡² (1. 新潟大学、2. 高崎健康福祉大学)

17:00 ~ 17:15

[2ACp07] スクミリンゴガイを用いた食素材による筋萎縮抑制作用

*山本 峻新¹、佐々井 豪¹、柳田 晃良²、柳生 義人³、清水 宗茂⁴ (1. 東海大・院・海洋、2. 西九州大・健康栄養、3. 九州大・院・総合理工、4. 東海大・海洋)

17:15 ~ 17:30

[2ACp08w084] 食事由来糖転移ルチンは抗酸化能およびエネルギー代謝を改善することで抗疲労効果を発揮する

*緩詰 比香¹、長田 恭一¹、飯田 聡史²、橋爪 雄志²、Mahamadou Tandia² (1. 明大院 農・農化、2. 東洋精糖(株))

17:30 ~ 17:45

[2ACp09w085] オリーブ由来マスリン酸が健康な成人男女の日常的な運動後疲労感に及ぼす影響：無作為化二重盲検プラセボ対照クロスオーバー試験

*中村 栞¹、林 遼太郎¹、間 和彦¹ (1. 株式会社ニッポン)

17:45 ~ 18:00

[2ACp10] 大学生がサブリを摂る理由 (第2報)

*山下 正道¹ (1. 日本大学)

一般講演 | A 食品成分, 食品分析 (Food Ingredients, Food Analysis)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | ■ KA会場 C101講義室(川内C棟1F)

[2KAp] 食品成分

15:30 ~ 15:45

[2KAp01] はちみつの香気プロファイルに関するVOCオミクスおよびケモメトリクス解析

*手島 陽子¹、吉川 凜¹、張 ジュンハン²、荒木 徹也²、前田 竜郎¹ (1. 帝平大・健康栄養、2. 東大・院・農学国際)

15:45 ~ 16:00

[2KAp02w031] ゴマの香気プロファイルに関するVOCオミクスおよびケモメトリクス解析

*荒井 千尋¹、磯谷 俊太郎¹、張 ジュンハン²、手島 陽子¹、荒木 徹也²、前田 竜郎¹ (1. 帝平大・健康栄養、2. 東大・院・農学国際)

16:00 ~ 16:15

[2KAp03w032] みその香気プロファイルに関するVOCオミクスおよびケモメトリクス解析

*花田 純菜¹、前原 大輝¹、張 ジュンハン²、手島 陽子¹、荒木 徹也²、前田 竜郎¹ (1. 帝平大・健康栄養、2. 東大・院・農学国際)

16:15 ~ 16:30

[2KAp04w033] 醤油の香気プロファイルに関するVOCオミクスおよびケモメトリクス解析

*戸口 拓海¹、田中 理祥²、磯谷 俊太郎¹、張 ジュンハン²、手島 陽子¹、荒木 徹也²、前田 竜郎¹ (1. 帝平大・健康栄養、2. 東大・院・農学国際)

16:30 ~ 16:45

[2KAp05w034] 味認識装置および理化学分析による都内クラフトビールの味わいの可視化

*根本 太一¹、三枝 静江¹、岸野 恵理子¹ (1. (地独) 東京都立産業技術研究センター 食品技術センター)

16:45 ~ 17:00

[2KAp06] 焙煎度の違いがほうじ茶の香味に及ぼす影響

*柴田 貴子^{1,2}、小林 三智子³、佐川 岳人⁴、渡辺 章夫^{2,3} (1. 埼玉県茶業研究所、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. 十文字学園女子大・人間生活、4. エスビー食品 (株))

17:00 ~ 17:15

[2KAp07] HS-SPME-GC-MSと機械学習を用いたパイナップル香気成分の構造解析

*渡邊 直美¹、南場 満里奈¹、窪田 梓¹、阿部 吉雄¹、生方 正章¹ (1. 日本電子株式会社)

17:15 ~ 17:30

[2KAp08] EI およびソフトイオン化を用いたGC-MS法によるかつお節香気成分の解析

*加藤 なな子¹、渡邊 直美¹、窪田 梓¹、阿部 吉雄¹、生方 正章¹ (1. 日本電子株式会社)

17:30 ~ 17:45

[2KAp09w035] 全自動オンライン固相抽出-GC/MSシステムを用いた香気成分分析法の開発と固相マイクロ抽出法との比較

*新川 翔也¹、佐々野 僚一¹ (1. (株)アイスティサイエンス)

17:45 ~ 18:00

[2KAp10] 清酒に関する分析値の蓄積から、分析に適したサンプル数を推定する手法の考察

*下藤 悟¹、甫木 嘉朗¹、土居 睦卓¹、岡本 佳乃¹、加藤 麗奈¹、森山 洋憲¹ (1. 高知工技セ)

一般講演 | A 食品成分, 食品分析 (Food Ingredients, Food Analysis)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | ■ KB会場 C102講義室(川内C棟1F)

[2KBp] 食品分析

15:30 ~ 15:45

[2KBp01] Development of a microplate-based method for efficient characterization of protein-stabilized emulsions

*Chau Thi Bao Bui¹, Shohei Nosaki¹, Mito Kokawa¹ (1. Univ Tsukuba Inst Life Envi Sci)

15:45 ~ 16:00

[2KBp02w036] 近赤外ラマン分光法を用いたハウレンソウ中ルテインの迅速定量手法の開発

*上村 健太¹、諏訪 駿之介¹、安藤 正浩²、竹山 春子^{1,2} (1. 早大・院・先進理工、2. 早大・ナノライフ創新研)

16:00 ~ 16:15

[2KBp03w037] ラマン分光法を用いた麴甘酒中の糖類の非破壊分析

*梶谷 里桜¹、京谷 拓磨^{1,2}、安藤 正浩³、大村 智則⁴、竹山 春子^{1,3} (1. 早大院・先進理工、2. 島津製作所、3. 早大・ナノライフ創新研、4. 株式会社コラゾン)

16:15 ~ 16:30

[2KBp04w038] 蛍光指紋法とX線回折法を用いた大豆栽培法の判別方法の研究

*山崎 勇飛¹、高橋 晴樹²、柴田 孝一³、木戸 博^{1,2}、丸尾 容子^{1,2} (1. 東北工業大学 工学部、2. 東北工業大学大学院 工学研究科、3. 農事組合法人 泉)

16:30 ~ 16:45

[2KBp05w039] 醗酵過程の励起蛍光マトリクスの測定と多変量解析を用いた検討

*高橋 晴樹¹、我妻 七砂²、橋本 建哉³、木戸 博¹、丸尾 容子¹ (1. 東北工業大学大学院 工学研究科、2. 株式会社一ノ蔵、3. 宮城県産業技術総合センター)

16:45 ~ 17:00

[2KBp06] 固体NMRによる酒米心白デンプン構造の解析

*加藤 悦子¹、山田 翼²、藤田 直子³ (1. 東洋大学、2. 菊正宗、3. 秋田県立大)

17:00 ~ 17:15

[2KBp07w040] オニオンソテー調理過程における時系列プロファイリング手法の開発

*鈴木 健太¹、野村 文子²、飯田 哲生²、小林 まなみ²、山畑 直樹¹、佐川 岳人¹ (1. エスピー食品株式会社、2. 株式会社島津製作所)

17:15 ~ 17:30

[2KBp08w041] Rheo-Raman分光法によるココアバターの結晶化過程の実時間計測

*荒井 勇魚¹、廣井 卓思²、瀬川 尋貴³ (1. 芝浦工大・院・理工、2. 早稲田大・先進理工、3. 芝浦工大・工)

17:30 ~ 17:45

[2KBp09] 煩雑な最適化を不要とする、qNMR統合型定量プラットフォームに向けての取り組み

*山本 佳奈¹、實岡 美樹¹、内藤 早苗¹、町田 友美¹、水口 恵美子¹、岩部 雄大¹、加藤 毅¹、近宗 雅人¹ (1. (一財) 日本食品分析センター)

17:45 ~ 18:00

[2KBp10w114] 能登地方の在来種「大浜大豆」のエダマメの特性解析

*北尾 翔¹、藤木 彩乃¹、関口 光広¹、本多 裕司¹ (1. 石川県立大学大学院)

一般講演 | A 食品成分, 食品分析 (Food Ingredients, Food Analysis)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 17:45 | 金 KC会場 C105講義室(川内C棟1F)

[2KCp] 生理活性物質

15:30 ~ 15:45

[2KCp01] ヒトエグサ (*Monostroma nitidum* Wittrock) 由来ラムナン硫酸の精製とその特性について*苔庵 泰志¹、日比野 剛¹、松田 孝一²、寺澤 匡博² (1. 三重県工業研究所、2. 江南化工株式会社)

15:45 ~ 16:00

[2KCp02] アデニン誘発性腎障害モデルマウスにおけるエラグ酸の抑制効果

*海野 知紀¹、渡邊 琳¹、廣田 結衣¹、金木 美咲¹、照屋 空見¹ (1. 共立女子大・家政・食物栄養)

16:00 ~ 16:15

[2KCp03] 微細藻類 *Coccomyxa* sp. KJ乾燥粉末由来脂質成分が食事脂質吸収および糖・脂質代謝に及ぼす影響*友寄 博子¹、渥美 欣也²、久野 斉³、十島 就子¹、草野 瑠里¹ (1. 熊本県立大学 環境共生学部、2. 株式会社デンソー、3. 株式会社KJバイオ)

16:15 ~ 16:30

[2KCp04] ポリフェノールによる小麦粉ドウ中のグルテン崩壊効果の簡便評価

*前田 栞里¹、増田 俊哉¹ (1. 大阪公立大学)

16:30 ~ 16:45

[2KCp05] オリーブ内在性酵素を利用した新規機能性オリーブリーフティーの開発

菰田 俊一¹、*阿部 未以奈¹ (1. 宮城大学)

16:45 ~ 17:00

[2KCp06] 次世代相関解析ツールHIGOMARI??の開発と食品機能性成分の遺伝子解析への応用

*鈴木 秀幸¹、ヴェルモデロシュ ティボ¹ (1. 平田機工株式会社研究開発本部)

17:00 ~ 17:15

[2KCp07w023] HIGOMARI®による市販茶飲料における抗酸化成分ネットワークの新規解明

*李 闖¹、ヴェルモデロシュ ティボ¹、立石 大¹、木野 皓盛¹、伊牟田 聡¹、鈴木 秀幸¹、桑原 廉枋¹ (1. 平田機工株式会社)

17:15 ~ 17:30

[2KCp08w024] online HPLC-ABTSを用いたモリンガパウダーの抗酸化活性の成分解析

*黒須 友里愛¹、Ludivine Valois²、郡山 貴子¹、細谷 孝博¹ (1. 東洋大・院・食環境、2. ストラスブール大・薬)

17:30 ~ 17:45

[2KCp09w025] 食品由来フェノール性成分の共加熱による機能性成分の生成と構造・活性評価

*長塚 大暉¹、細谷 孝博¹ (1. 東洋大・院・食環境)

一般講演 | A 食品成分, 食品分析 (Food Ingredients, Food Analysis)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | 会場 KD会場 C106講義室(川内C棟1F)

[2KDp] 感性評価, 官能評価

15:30 ~ 15:45

[2KDp01] 外国産魚醤油製品の品質特性を体系化するためのフレーバーホイールの作成

*船津 保浩¹、清水 大翔¹、須田 伊織¹、酒谷 美佐子¹、宮崎 早花² (1. 酪農大・食と健康、2. 酪農大・循環農学)

15:45 ~ 16:00

[2KDp02w054] シイタケ由来β-グルカンで作成したゼリーのテクスチャー評価

*豊田 留華¹、山下 郁美¹、新田 陽子² (1. お茶の水女子大学・院・人間文化創成科学研究科、2. お茶の水女子大学・基幹研究院)

16:00 ~ 16:15

[2KDp03] 果実の食感解析における誤差因子を低減させた筋電位測定方法の開発

*大上 真歩¹、中津 沙弥香¹、大坂 隆志¹、梶原 良¹、鈴川 乃愛¹ (1. 広島総研 食品工技セ)

16:15 ~ 16:30

[2KDp04w055] 大規模言語モデルを活用した香りのレコメンドシステムの開発について (第2報) ~ナレッジグラフを活用した対話により潜在的ニーズを発掘する~

高橋 由¹、橘 憲正¹、*金子 沙樹¹、巳波 弘佳¹、伴場 達朗²、利根川 絢子²、藤原 聡² (1. 関西学院大学、2. 長谷川香料株式会社)

16:30 ~ 16:45

[2KDp05] 焼き立てのパンが健康な成人のメンタルヘルスに及ぼす影響

*林 遼太郎¹、中村 栞¹、間 和彦¹、山口 創² (1. 株式会社ニッポン 中央研究所 イノベーションセンター、2. 桜美林大学 リベラルアーツ学群)

16:45 ~ 17:00

[2KDp06w056] ミンチ状食品のテクスチャー評価 -畜肉と植物由来代替肉との比較

*ZHANG BEINING¹、豊谷 純¹、五十部 誠一郎¹、小林 奈央樹¹、富岡 美希¹ (1. 日本大学)

17:00 ~ 17:15

[2KDp07w057] 顔は味を語る

—機械学習を用いた咀嚼挙動からの感覚推定—

*志村 和真¹、武政 誠¹ (1. 東京電機大学 大学院)

17:15 ~ 17:30

[2KDp08] 低分子量アラビアガムによる塩味増強効果

*西成 勝好^{1,2}、Gao Zhiming¹、Su Lei²、Yang Nan¹、Zhang Ke¹、Fang Yapeng³ (1. 湖北工大、2. SHARPS、3. 上海理工大学)

17:30 ~ 17:45

[2KDp09] 電子レンジによる炊飯の官能評価特性

*井奥 加奈¹、佐々木 由衣 (1. 大阪教育大学 教育学部)

17:45 ~ 18:00

[2KDp10w058] 減塩パンにおける食塩およびミネラル成分が食味に与える影響

*林 慶太¹、吉川 桂佑¹、高田 兼則¹ (1. 帯広畜産大院)

一般講演 | C 農畜水産物とその加工品 (Agricultural product, Livestock product, Seafood, and their processed products)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | 金 KE会場 C201講義室(川内C棟2F)

[2KEp] 穀物

15:30 ~ 15:45

[2KEp01w110] 乳酸添加が小麦粉中のプロテアーゼ活性および小麦粉生地物の性に及ぼす影響

*本島 陽翔¹、風見 真千子¹、野口 治子¹、谷口 (山田) 亜樹子¹ (1. 東京農大院・農・デザイン)

15:45 ~ 16:00

[2KEp02] 還元剤溶液中におけるプロラミンの脱離挙動

*大能 俊久¹、小松 節子¹ (1. 福井工業大学)

16:00 ~ 16:15

[2KEp03] 産地によるグルテンフリー米粉パンの品質の違い

*青木 法明¹、谷口 洋二郎²、大森 伸之介³ (1. 農研機構・食品研、2. 農研機構・作物研、3. 農研機構・作物研 (現・農水省))

16:15 ~ 16:30

[2KEp04] 油ちょうドーナツ及び焼成ドーナツにおける小麦澱粉の構造変化

*菅野 友美¹、小川 麗¹、服部 祐子¹、三島 隆²、林 利哉³、前林 正弘³、三宅 義明¹、西村 篤久⁴ (1. 愛知淑徳大学、2. 三重大学、3. 名城大学、4. イチビキ株式会社)

16:30 ~ 16:45

[2KEp05] 米粉100%2斤パンの製造に適した、米澱粉の構造特性および湿式気流粉碎条件に関する研究

*山田 徳広¹ (1. 東京家政大学)

16:45 ~ 17:00

[2KEp06w111] 米飯のおいしさに寄与する官能特性と物理化学特性の探索

*坪田 佳乃¹、蒲生 紗与¹、吉田 有里¹、叶内 宏明¹、竹中 重雄¹、石橋 ちなみ¹ (1. 大阪公立大・院)

17:00 ~ 17:15

[2KEp07] 乾式超微粉砕法にて製粉した米粉の特性

*野口 治子¹、風見 真千子¹、谷口 (山田) 亜樹子¹、鶴留 竜²、鶴留 洋一²、山本 祐司³、石見 佳子⁴ (1. 東京農大院・農・デザイン、2. (株) フィット&リカバリー、3. 東京農大院・応生・農化、4. 東京農大・総研)

17:15 ~ 17:30

[2KEp08] 水溶性食物繊維を用いたレトルト食品具材類への物理科学的影響

*渡邊 峰子¹、小池 肇¹、本多 智栄子¹ (1. 株式会社はくばく)

17:30 ~ 17:45

[2KEp09] キヌア粉の製パン性に及ぼすサイリウム添加の影響

*山村 希里¹、小崎 智恵¹、藤井 恵子¹ (1. 日本女子大)

17:45 ~ 18:00

[2KEp10] 雑穀結着パフ素材の力学特性評価と植物性代替肉への応用

*藤井 智乃¹、小崎 智恵²、岩永 有希²、藤井 恵子² (1. 日本女子大・院、2. 日本女子大)

一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | 会場 KF会場 C202講義室(川内C棟2F)

[2KFp] 発酵，酵素利用

15:30 ~ 15:45

[2KFp01] カカオ豆および発酵に関する酵素の役割について

*齊藤 璃穂¹、内野 昌孝¹、鈴木 智典¹、野村 佳歩¹ (1. 東京農業大学)

15:45 ~ 16:00

[2KFp02w144] 産地の異なるカカオ発酵過程中における代謝物変化

*菅野 巴那¹、鈴木 智典²、野村 佳歩²、内野 昌孝² (1. 東京農大院、2. 東京農大)

16:00 ~ 16:15

[2KFp03w145] 福島の発酵技術を活かした新しいコーヒーの開発

*齋藤 嵩典¹、松本 大志¹、藤原 多聞²、間船 栄崇² (1. 福島県ハイテクプラザ、2. 会津発酵珈琲株式会社)

16:15 ~ 16:30

[2KFp04] *Rhizopus oligosporus*発酵コーヒーの官能評価・機能性評価

*西海 信¹、中原 達雄²、木村 愛唯¹ (1. 神戸女学院大・生命環境、2. (株) トフメイト)

16:30 ~ 16:45

[2KFp05i009] Evaluation of Medjool Date Seeds as a Fermentable Substrate for Developing a Caffeine-Free Coffee-like Beverage

*SAMRA BIDADI¹ (1. University of Tsukuba)

16:45 ~ 17:00

[2KFp06w146] 精米歩合と使用酵母株の違いが清酒および酒粕中S-アデノシルメチオニン(SAM)含有量に与える影響

*及川 陽香¹、小笠原 遥香²、岡松 順子²、宮内 聡³、重村 泰毅³ (1. 東京家政大・院・健康科学、2. 伊那食品工業株式会社、3. 東京家政大・栄養)

17:00 ~ 17:15

[2KFp07] D-グルタミン酸の簡便な測定を可能にする酵素を用いた測定法

*井上 彪雅¹、上田 賢志¹、西山 辰也¹ (1. 日大院・生資科)

17:15 ~ 17:30

[2KFp08w147] 乳酸菌添加がキムチの品質劣化に及ぼす影響

*中村 知世¹、高遠 まひろ¹、楠本 史佳¹、鹿内 春陽¹、庄野 陸太²、西野 智彦¹ (1. 東京工科大・応用生物、2. (株) 美山)

17:30 ~ 17:45

[2KFp09] ビフィズス菌入りヨーグルトの容器ヘッドスペース部窒素置換による風味改善効果の研究

*柴野 靖之^{1,2}、丸山 広志¹、永里 太暉¹、田中 愛美¹、森高 達央¹、和泉 麻希¹、小田巻 伊都子¹、阿部 忠博¹、井上 肇¹、北村 豊³、粉川 美踏³ (1. 森永乳業株式会社、2. 筑波大・院・生命産業、3. 筑波大・生命環境)

17:45 ~ 18:00

[2KFp10w148] 山廃酛由来乳酸菌による腸内での代謝変換を介したアブラナ科野菜の機能性向上に関する研究

*落合 ひなの¹、菅原 雅之²、渡辺 純² (1. 帯広畜産大学・院・畜産科学、2. 帯広畜産大学)

一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | 金 KG会場 C205講義室(川内C棟2F)

[2KGp] 加工，製造技術

15:30 ~ 15:45

[2KGp01w128] 超臨界二酸化炭素と食用油を併用したアカモク粉末からのフコキサンチンの抽出

*手良向一嘉¹、大橋 篤¹、小竹 達也¹、大田 昌樹² (1. エバラ食品工業(株)、2. 東北大・院・工)

15:45 ~ 16:00

[2KGp02] 湿式グラインダー処理による野菜の物理化学的特性と胆汁酸結合・デンプン消化抑制能の評価

Aaron Pambu¹、*長野 隆男¹ (1. 石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科)

16:00 ~ 16:15

[2KGp03w129] スプレードライ温度による食品中低分子化合物プロファイルの変化：メタボローム解析

*大津 佑太¹、大沼 康平²、鈴木 溪一郎²、高橋 煌太¹、畑中 寛奈¹、根本 源太郎³、守田 和弘⁴、佐塚 正樹¹ (1. 山形県立米沢栄養大・健康栄養、2. (公財) 競走馬理化学研究所・薬物分析、3. 大川原化工機(株)・開発、4. 実践女子大・食科学)

16:15 ~ 16:30

[2KGp04] 凍結含浸技術の適用によるコーヒー豆のアクリルアミド前駆体の低減

*宮地 夏奈¹、柴田 賢哉¹、河野 寛子¹ (1. 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター)

16:30 ~ 16:45

[2KGp05] 凍結含浸技術（高温急速含浸法）を用いた栄養強化食品の開発

*金崎 真悠¹、渡邊 弥生¹、下久 由希¹、宮地 夏奈¹、橋口 香¹ (1. 広島総研 食品工技セ)

16:45 ~ 17:00

[2KGp06i007] Effects of Microwave Roasting on Aroma Precursors and Volatile Compound Profiles of Mandheling Lintong Coffee (*Coffea arabica*)

*Hayati Nisa Vinka Nurul¹, IMAIZUMI Teppei², NISHIZU Takahisa² (1. Graduate School of Natural Science and Technology, Gifu University, 2. Faculty of Applied Biological Sciences, Gifu University)

17:00 ~ 17:15

[2KGp07] プラズマベースイオン注入 (PBII) 法で処理した大豆が納豆製造に与える影響について

*牛田 真桜¹、塚本 陽太¹、田中 武¹、角川 幸治¹ (1. 広島工業大学大学院)

17:15 ~ 17:30

[2KGp08] 懸濁結晶法凍結濃縮装置を用いたブドウ果汁の濃縮

*森山 洋憲¹、下藤 悟¹、甫木 嘉朗¹、河原 卓也²、梶原 英正²、甘中 海翔³、松本 泰典³ (1. 高知県工業技術センター、2. 井上ファイナリー株式会社、3. 高知工科大学)

17:30 ~ 17:45

[2KGp09] 赤ビート中の土壌臭（ジェオスミン）の柑橘類果皮によるオフフレーバー低減効果

*高橋 あずさ¹、松浦 英幸²、知地 英征³ (1. 北海道教育大学札幌校、2. 北海道大学大学院農学研究院、3. 北海道「食と健康」研究所)

17:45 ~ 18:00

[2KGp10i008] Selective extraction of proanthocyanidins from Taiwan White Pine (*Pinus morrisonicola* Hayata) needles using deep eutectic solvents

*Wei Lun Zhu¹, Chao Kai Chang², Chang Wei Hsieh^{1,2} (1. Department of Food Science and Biotechnology, National Chung Hsing University, South Dist., Taichung City, 40227, Taiwan、 2. Department of Food Science, National Ilan University, Shennong Road, Yilan City 26047, Taiwan)

一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | 血 KH会場 C206講義室(川内C棟2F)

[2KHp] 鮮度保持;衛生,殺菌,抗菌

15:30 ~ 15:45

[2KHp01] 包装およびサリチルヒドロキサム酸の収穫後施用がブロッコリーの機能性成分変動に及ぼす影響

*牧野 義雄¹、伊藤 未来¹、上村 菜々子¹、紀伊 涼花¹、坪内 優華¹、原田 佑里¹、渡辺 ひろ美¹、秋廣 高志² (1. 香川短大、2. 島根大)

15:45 ~ 16:00

[2KHp02] 霞ヶ浦産シラウオに関する研究-VIII
～急速凍結品の長期保存における品質変化～

*戸川 敬太¹、伊藤 一郎²、花形 将史³、勢司 裕崇³、高須 敏美³、福田 隆志¹、田中 照英¹、安藤 正史¹ (1. 近畿大学農学研究科、2. なめがた地域活性化協議会、3. 行方市)

16:00 ~ 16:15

[2KHp03w183] 腸炎ビブリオに感染する溶菌性バクテリオファージVipHU15の性状

*大口 真奈¹、山崎 浩司¹、山木 将悟¹ (1. 北大・院・水産)

16:15 ~ 16:30

[2KHp04w184] ファージタンパク質を用いたビール生産環境中における乳酸菌検出システムの構築

*室岡 千尋¹、益田 時光²、下津 智志³、本城 賢一² (1. 九大・院・生資環、2. 九大・院・農、3. アサヒビール株式会社)

16:30 ~ 16:45

[2KHp05w185] 液胞プロセシング酵素遺伝子欠損が植物の凍結耐性に及ぼす影響

*鶴田 真琴¹、益田 時光²、後藤 栄治²、本城 賢一² (1. 九大・院・生資環、2. 九大・院・農)

16:45 ~ 17:00

[2KHp06] 微生物由来揮発性化合物を指標としたサルモネラ属菌の血清型識別に関する基礎的検討

*小林 弘司¹、大内田 果林¹、山本 深瑛¹、石川 洋哉¹ (1. 福岡女子大学)

17:00 ~ 17:15

[2KHp07w186] 抗菌剤散布後のタマネギ栽培段階における土壌中の薬剤耐性菌の変化に関する解析

*濱田 恭輔¹、安留 正倫¹、益田 時光²、木嶋 伸行³、石井 孝昭⁴、宮本 敬久²、本城 賢一² (1. 九大・院・生資環、2. 九大・院・農、3. (国研) 農研機構食品研、4. (同) アグアイッシュ)

17:15 ~ 17:30

[2KHp08] カレーに添加した芽胞菌に対する静水圧発芽誘導処理による殺菌効果

*田窪 好¹、岡崎 尚¹ (1. 山陽女子短期大学)

17:30 ~ 17:45

[2KHp09i012] Microwave-Assisted Inactivation of *Bacillus subtilis* Spores Using TiO₂/Activated Carbon Composite Catalysts

*Chiva Sum¹, Yoshimitsu Masuda¹, Maamoun Ibrahim¹, Shuntaro Tsubaki¹, Noriyuki Igura¹ (1. Kyushu University)

17:45～18:00

[2KHp10w187] バクテリアの高電界パルスへの耐性に関する研究

*村上 美空¹、鬼木 一¹、勝木 淳²、磯部 和宏⁴、梶原 大河⁴、石川 翔子⁴、笹原 亮⁴、栗原 二郎⁵、増田 直也³、
清水 喜治³ (1. 熊本大・院、2. 熊本大・産業ナノマテリアル研究所、3. 岩井機械工業株式会社、4. キューピー株
式会社、5. らくのうマザーズ)

一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | 会場 KI会場 C301講義室(川内C棟3F)

[2Klp] 食品物性

15:30 ~ 15:45

[2Klp01] AI時代の新しい食感分析法開発～20万回超の食感ビッグデータ構築と大規模言語モデル応用～

*武政 誠¹、大久保 壮真¹、志村 和真¹、杉原 諒¹、門脇 幸汰¹、片岡 裕¹ (1. 東京電機大学)

15:45 ~ 16:00

[2Klp02w156] 力学的および音響特徴量と破碎系食感の間の因果探索

*川崎 雄一郎¹、中本 裕之¹ (1. 神戸大・院)

16:00 ~ 16:15

[2Klp03] 荷重・トルクの同時計測による咀嚼シミュレータORAL-MAPSを用いた多面的食感評価

*井上 元幹¹、二本松 満実子¹、神田 玲奈¹、豊田 健二¹ (1. 株式会社 明治)

16:15 ~ 16:30

[2Klp04] 千切りキャベツ束の破断強度試験による食感の定量評価法の検討

*江藤 義基¹、水野 義隆¹、西村 園子¹、梶島 真一郎¹、稲津 康弘² (1. ライオンハイジーン (株)、2. (国研) 農研機構)

16:30 ~ 16:45

[2Klp05] ひまわりワックス系オレオゲルにおけるラメラ周期性構造の再分布とゲル弾性

*小泉 晴比古^{1,2}、三上 春菜¹、関口 博史³、上野 聡^{1,2} (1. 広大・院・統合生命、2. 広大・生生、3. JASRI/SPring-8)

16:45 ~ 17:00

[2Klp06w157] 泡微細構造の定量解析による卵黄添加時の卵白泡沫特性低下機構の解明

*浅香 輝弘¹、磯部 和宏²、新井 謙太²、内山 進¹、鳥巢 哲生¹ (1. 阪大院工、2. キューピー(株))

17:00 ~ 17:15

[2Klp07w158] 澱粉性多糖が泡立て卵白の状態と安定性に及ぼす影響

*加瀬澤 太陽¹、品川 雄哉³、峰村 貴央²、河野 敦³、阿久澤 さゆり² (1. 東京農大・院・健康、2. 東京農大・健康、3. 昭和産業(株))

17:15 ~ 17:30

[2Klp08w159] TD-NMRによるパウンドケーキの分子運動性分布と品質劣化機構の解析

*木幡 凜果¹、山田 悠人²、森田 亜紀²、加藤 悦子¹ (1. 東洋大・院・食環境科学研究科、2. 三菱商事ライフサイエンス (株))

17:30 ~ 17:45

[2Klp09w160] タマリンドキシログルカンゲルの高濃度の糖および糖アルコール添加による白濁化メカニズムについて

*松本 ゆう¹、鈴木 夢生²、大和谷 和彦²、新田 陽子³ (1. お茶大・院・人間文化、2. MP五協フード&ケミカル (株)、3. お茶大・基幹研究院)

17:45 ~ 18:00

[2Klp10w161] 新規非加熱食品加工法としての高電界パルスの農作物への作用と効果ージャガイモを例にー

*大神 遼生²、小浦 郁弥²、勝木 淳¹ (1. 熊本大学、2. 熊本大学大学院)

一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | 金 KJ会場 C302講義室(川内C棟3F)

[2KJp] その他の食品工学

15:30 ~ 15:45

[2KJp01w190] グルタミン酸比色分析のための酵素含有型アルギン酸ゲル材料の作製と性能検討

*山中 夢叶¹、成田 千紗¹、宗 伸明^{1,2} (1. 佐賀大・農、2. 鹿児島大・院・連農)

15:45 ~ 16:00

[2KJp02w191] 高圧熱水処理による未利用農産物からのセルロース素材調製とその構造特性評価

*石川 杏実¹、松野 菜央³、本間 彩花¹、楊 嘉敏¹、石川 大太郎¹、野中 利之⁴、渡邊 賢⁴、沖村 智²、藤井 智幸¹
(1. 東北大・院・農、2. トレ食(株)、3. 東北大・農、4. 東北大・院・工)

16:00 ~ 16:15

[2KJp03] とろみ調整可能な架橋ゼラチンの消化性評価

*宇田川 孝子¹、遠藤 輪¹ (1. 地方独立行政法人 東京都立産業技術研究センター)

16:15 ~ 16:30

[2KJp04w192] 酵素処理による小豆種皮残渣からの機能性オリゴ糖の調製

*小林 鈴菜¹、奥本 大祐²、熊澤 茂則¹、本田 千尋¹ (1. 静岡県大・院・薬食、2. (株) 虎屋)

16:30 ~ 16:45

[2KJp05w193] ゲルセンサの電流応答解析に基づく食感識別の基礎検討

*河野 大地¹、川島 朋裕¹ (1. 豊橋技術科学大学)

16:45 ~ 17:00

[2KJp06w194] 豆乳コロイド凝集に及ぼすタンパク質の高次構造および分子運動性の影響

*米澤 詩音¹、中島 侑香¹、楊 嘉敏¹、石川 大太郎¹、藤井 智幸¹ (1. 東北大学大学院)

17:00 ~ 17:15

[2KJp07w195] 高温加圧加熱処理分離大豆タンパク質の小腸粘膜粗酵素消化に伴うモノアミン・ポリアミン生成

*浅井 智子¹、佐藤 健司¹ (1. 京都大学)

17:15 ~ 17:30

[2KJp08w196] 高電圧誘電スペクトル解析によるヨーグルト内カゼインネットワーク構造の評価

*三浦 梨乃¹、川島 朋裕¹ (1. 豊橋技術科学大学)

17:30 ~ 17:45

[2KJp09w197] 乳化剤添加および均質化処理がアーモンドミルクの分散安定性に及ぼす影響の解析

*四宮 佳歩¹、合谷 祥一²、笠谷 聡³、原 英之³、末廣 祥平³、石井 統也² (1. 香大・院・農、2. 香大・農、3. 三菱ケミカル(株))

17:45 ~ 18:00

[2KJp10] 醤油中の水の状態評価への赤外/遠赤外分光法の応用

*石川 大太郎¹、肖 博文¹、望月 楓¹、榎阪 淳²、江川 勲²、楊 嘉敏¹、藤井 智幸¹ (1. 東北大学大学院農学研究科、2. キッコーマン食品(株))

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | 血 第1講義室(青葉山コモンズ2F)

■ [2AAp] 血圧調節; 脂質調節, コレステロール調節

15:30 ~ 15:45

[2AAp01w060] 分離エンドウ豆タンパク質は体脂肪および肝臓脂質蓄積を抑制する

*原口 翼^{1,2}、岡原 美羽³、樋口 未菜¹、城内 文吾^{1,3} (1. 長崎県大・院・地域創生、2. 福岡女子大・国際文理、3. 長崎県大・看護栄養)

15:45 ~ 16:00

[2AAp02] 高脂肪高シヨ糖食給餌ラットの脂質代謝と腸内細菌叢に対するマイタケ粉末の影響

*佐藤 眞治¹、井口 晃徳¹、常喜 江理²、阿部 晴紀²、加藤 真晴² (1. 新潟薬科大学 応用生命科学部、2. ユキグニファクトリー(株))

16:00 ~ 16:15

[2AAp03w061] 干し柿の胆汁酸排泄促進効果とその機能性成分の解析

*田島 杜和¹、関口 光広¹、松本 健司¹ (1. 石川県立大・生資環)

16:15 ~ 16:30

[2AAp04] 食事誘発性肥満モデルマウスにおけるミョウガ抽出物の代謝改善効果

*佐々木 玲¹ (1. 秋田県総合食品研究センター)

16:30 ~ 16:45

[2AAp05] 食用昆虫トノサマバッタによる血中脂質濃度低下作用に寄与する成分および機序の探索

*落合 優¹、高橋 侑女¹、城内 文吾²、峰 夏南¹、鈴木 喜博¹、高橋 辰行¹、長竿 淳¹ (1. 北里大・獣医・動物資源、2. 長崎県大・看護栄養・栄養健康)

16:45 ~ 17:00

[2AAp06] ニンニク由来アリインおよびその立体異性体の抗肥満作用

*山口 勇将¹、平田 龍司¹、江藤 聖弥¹、熊谷 日登美¹ (1. 日本大学生物資源科学部)

17:00 ~ 17:15

[2AAp07w062] 腸内細菌 *Blautia hansenii* の加熱殺菌菌体における抗肥満作用成分の解明*石井 瑠夏¹、柴田 真樹²、前多 隼人^{1,3} (1. 弘前大学農学生命科学部、2. 水産大学校、3. 弘前大学グローバル Well-being)

17:15 ~ 17:30

[2AAp08] りんご紅の夢の腓リパーゼ阻害様式に関する研究

*中貝 勇作¹、林田 大志²、岩井 邦久^{1,3} (1. 弘前大学大学院地域共創科学研究科、2. 弘前大農学生命科学部生物共生教育センター藤崎農場、3. 弘前大学農学生命科学部)

17:30 ~ 17:45

[2AAp09w108] トウガラシに着目したキムチの血圧上昇抑制作用

*中里 夏音¹、小林 泰斗¹、熊倉 慧¹、高橋 朝歌²、杉浦 俊作³、宝田 美月³、松岡 寛樹¹ (1. 高崎健康福祉大学、2. 東都大学、3. 東海漬物株式会社)

17:45 ~ 18:00

[2AAp10w109] アンジオテンシン II 1型受容体拮抗作用を示すペプチドのドッキングシミュレーション予測

*池田 恵¹、中村 紗彩²、松井 利郎² (1. 九州大学大学院生物資源環境科学府、2. 九州大学農学研究院)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | 第2講義室(青葉山コモンズ2F)

■ [2ABp] 抗腫瘍, 抗炎症, 抗アレルギー

15:30 ~ 15:45

[2ABp01w070] GAN誘導性MASLDモデルマウスにおけるコーヒー飲料とカフェインレスコーヒー飲料の肥満および肝炎症への影響の比較

*中村 文音¹、大森 美咲²、高橋 万由花²、安原 香子³、小林 謙一^{1,2,3} (1. ノートルダム清心・院・食品栄養、2. ノートルダム清心・院・人間複合、3. ノートルダム清心・食品栄養)

15:45 ~ 16:00

[2ABp02w071] 西アフリカ産香辛料抽出物の抗炎症作用および脂肪細胞分化能への影響の解析

*栗本 彩晴¹、服部 浩之¹、戸田 雅子¹ (1. 東北大・院・農学研究科)

16:00 ~ 16:15

[2ABp03w072] 野沢菜由来イソチオシアネートの抗炎症作用とその作用機序の解析

*牧野 沙帆¹、田中 沙智²、渡辺 純¹ (1. 帯広畜産大学大学院、2. 信州大学)

16:15 ~ 16:30

[2ABp04w073] 寒天製造時に得られる脱水液の抗炎症活性およびその活性成分の解析

*東川 知代¹、細川 恵²、宮内 聡¹、岡松 順子³、重村 泰毅¹ (1. 東京家政大・栄養、2. 東京家政大・院・健康栄養、3. 伊那食品工業(株))

16:30 ~ 16:45

[2ABp05] 大腸がん患者由来オルガノイドにおけるn-3系多価不飽和脂肪酸のがん抑制効果

*永塚 貴弘¹、佐藤 匠真¹、チェ ボギョム¹、仲川 清隆¹ (1. 東北大学大学院農学研究科食品機能分析学分野)

16:45 ~ 17:00

[2ABp06w074] β -カリオフィレンの吸入は、ニコチン誘導性血管変性に対して修復効果を示す*東原 真代¹、河野 晴菜²、鷲尾 友里安²、須見 友子²、森山 達哉^{1,2,3}、財満 信宏^{1,2,3} (1. 近大院・農・応生化、2. 近大・農・応生化、3. 近大アグリ技研)

17:00 ~ 17:15

[2ABp07w077] 新規タンパク質食資源である米ぬかタンパク質中の経皮感作抗原の同定と特性解析

*稲田 朱音¹、棚橋 菜々¹、栗栖 志帆²、石川 穂香²、財満 信宏^{1,2,3}、森山 達哉^{1,2,3} (1. 近大院・農・応生化、2. 近大・農・応生化、3. 近大アグリ技研)

17:15 ~ 17:30

[2ABp08w078] マウスモデル系を用いたナットウキナーゼの経皮感作能評価

*松崎 莉子¹、原田 陽平¹、古田 蒼空¹、筒井 勇成²、財満 信宏^{1,2,3}、森山 達哉^{1,2,3} (1. 近大院・農・応生化、2. 近大・農・応生化、3. 近大アグリ技研)

17:30 ~ 17:45

[2ABp09w079] 大豆タンパク質を原料とする「タンパク質強化食品」における、花粉-食物アレルギー症候群 (PFAS) リスクの評価

*笹山 裕晴¹、上岡 賢成²、矢野 えりか^{1,2}、財満 信宏^{1,2,3}、森山 達哉^{1,2,3} (1. 近大・院・農、2. 近大・農・応生化、3. 近大アグリ技研)

17:45 ~ 18:00

[2ABp10w080] 低分子量キチンのI型アレルギー抑制作用および機能性増強の検討

*加瀬 明日風¹、長島 英里子²、望月 一輝²、相澤 光輝²、片山 茂¹ (1. 信州大・院・農、2. 焼津水産化学工業(株))

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

■ 2026年8月27日(木) 15:30 ~ 18:00 | 第3講義室(青葉山コモンズ2F)

[2ACp] その他食品機能

15:30 ~ 15:45

[2ACp01] ミトコンドリア活性化能力のあるテアルビジン (MAF) は繊毛虫テトラヒメナの細胞増殖を促進する

*沼田 治¹、田中 隆²、原 征彦³、永井 明彦⁴、武政 徹¹ (1. 筑波大学、2. 長崎大学、3. 茶研究・原事務所株式会社、4. 北陸先端科学技術大学院大学)

15:45 ~ 16:00

[2ACp02] 飢餓が後代に及ぼす影響に関するモデル生物*Caenorhabditis elegans*を用いた解析

*松本 晋也¹、松永 美海¹、生嶋 なるみ¹、前田 咲希¹、中澤 綾佳¹ (1. 京都女子大学)

16:00 ~ 16:15

[2ACp03w081] サツマイモエタノール抽出物による概日時計調節作用

*佐々木 裕之¹、増富 裕文¹、櫻岡 良平¹、石原 克之¹、柴田 重信^{2,3}、古谷 彰子² (1. カルビー株式会社、2. 愛国学園短期大学、3. 早稲田大学)

16:15 ~ 16:30

[2ACp04w082] 高知県産食用植物ケクロモジのTGR5およびPPAR γ 活性化、その活性化成分の同定

*宮田 棕¹、鈴木 大進²、岡崎 由佳²、岩井 健人^{3,4}、西脇 永敏³、中島 芳浩¹ (1. 国立研究開発法人産業技術総合研究所、2. 高知県工業技術センター、3. 高知工科大学、4. 奈良女子大学)

16:30 ~ 16:45

[2ACp05w083] イエコオロギ (*Acheta domesticus*) 粉末がデキサメタゾン誘発性筋萎縮の予防に及ぼす影響について

*小寺 恭平¹、山下 陽子¹ (1. 神戸大・院・農)

16:45 ~ 17:00

[2ACp06] 筋骨格系における軽度の機能低下を呈する未病モデルマウスの作製

*豊田 集¹、金子 颯汰²、栗原 学人²、藤村 忍¹、永井 俊匡² (1. 新潟大学、2. 高崎健康福祉大学)

17:00 ~ 17:15

[2ACp07] スクミリンゴガイを用いた食素材による筋萎縮抑制作用

*山本 峻新¹、佐々井 豪¹、柳田 晃良²、柳生 義人³、清水 宗茂⁴ (1. 東海大・院・海洋、2. 西九州大・健康栄養、3. 九州大・院・総合理工、4. 東海大・海洋)

17:15 ~ 17:30

[2ACp08w084] 食事由来糖転移ルチンは抗酸化能およびエネルギー代謝を改善することで抗疲労効果を発揮する

*緩詰 比香¹、長田 恭一¹、飯田 聡史²、橋爪 雄志²、Mahamadou Tandia² (1. 明大院 農・農化、2. 東洋精糖(株))

17:30 ~ 17:45

[2ACp09w085] オリーブ由来マスリン酸が健康な成人男女の日常的な運動後疲労感に及ぼす影響：無作為化二重盲検プラセボ対照クロスオーバー試験

*中村 栞¹、林 遼太郎¹、間 和彦¹ (1. 株式会社ニッポン)

17:45 ~ 18:00

[2ACp10] 大学生がサプリを摂る理由 (第2報)

*山下 正道¹ (1. 日本大学)