

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 菜里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)

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
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)

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] りんご紅の夢の睥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)

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)

2026年8月28日(金)

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

9:00 ~ 11:30 | KA会場 C101講義室(川内C棟1F)

[3KAa] 食品分析

9:00 ~ 9:15

[3KAa01] 成分分析で探るどぶろくの風味の違い

*三浦 晟¹、太田 智弥²、村山 秀樹²、宮城 敦子² (1. 山形大・院・農、2. 山形大・農)

9:15 ~ 9:30

[3KAa02] リンゴ果実の食味成分における品種間比較

*長谷川 光希¹、太田 智弥²、高山 宥美³、五十鈴川 寛司³、村山 秀樹²、宮城 敦子² (1. 山形大・院・農、2. 山形大・農、3. 山形農研セ園農研)

9:30 ~ 9:45

[3KAa03i002] Spatial and Temporal Metabolite Mapping in Banana (*Musa* spp.) by Graphite Carbon Black-Assisted Laser Desorption Ionization–Mass Spectrometry Imaging*ZHUOFEI LIU^{1,2}, Yuzuki Koga¹, Miho Sase³, Hiroki Okawa³, Takenobu Ogawa⁴, Imari Sato⁵, Yukio Kawano⁶, Toshiro Matsui^{1,2}, Mitsuru Tanaka^{1,2} (1. Grad. Sch. of Biores. & Bioenviro. Sci., Kyushu Univ., 2. Fac. of Agric., Grad. Sch. of Kyushu Univ., 3. KISTEC, 4. Grad. Sch. of Agric., Kyoto Univ., 5. NII, 6. Fac. of Sci. & Eng., Grad. Sch. of Chuo Univ.)

9:45 ~ 10:00

[3KAa04w042] 低分子ペプチドの検出感度の向上のための分子イオンモビリティ分離場 (TIMS) のMS導入

*福田 愛莉¹、岡本 凜奈¹、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)

10:00 ~ 10:15

[3KAa05] ワイン中アセトアルデヒドの官能閾値の再検討とその低減技術に関する研究

*小松 正和¹、佐藤 憲亮¹、木村 英生¹ (1. 山梨県産業技術センター)

10:15 ~ 10:30

[3KAa06w043] ビール中未同定二糖の構造解析

*山内 美緒¹、熊澤 茂則¹、本田 千尋¹ (1. 静岡県大・院・薬食)

10:30 ~ 10:45

[3KAa07w044] PITC誘導体化とシングル四重極LC-MSを用いた食品中ジペプチドの新規配列解析法の開発

*宮内 聡¹、重村 泰毅¹ (1. 東京家政大 栄養)

10:45 ~ 11:00

[3KAa08] オンライン固相脱水誘導体化-GC/MS法による日本酒の代謝物分析の自動化

*佐々野 僚一¹、丸山 千明¹、新川 翔也¹ (1. 株式会社アイスティサイエンス)

11:00 ~ 11:15

[3KAa09i003] A Safety Evaluation of Roasted Coffee Beans Distributed in Korea

*Roh Seoye¹、Park Minjung¹、Jang Mijung¹、Son Jihee¹、Son Bomin¹、Kim Bomi¹、Kim Daehwan¹、Mun Huicheon¹ (1. Gyeonggi-do Institute of Health and Environment)

11:15 ~ 11:30

[3KAa10] 清酒中フェノール化合物の分析法の設定とその活用

*三井 俊¹、伊藤 彰敏¹、吉村 明浩²、半谷 朗¹、家田 明音¹、近藤 徹弥³ (1. あいち産業科学技術総合センター、2. 岐阜県食品科学研究所、3. 名古屋文理大学)

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

9:00 ~ 11:30 | KB会場 C102講義室(川内C棟1F)

[3KBa] 食品分析

9:00 ~ 9:15

[3KBa01] 酵素含有高吸水性ポリマービーズを用いたグルタミン酸・グルコース・乳酸の新しい簡易比色測定法*先崎 千稚¹、日下部 均¹ (1. 株式会社エンザイム・センサ)

9:15 ~ 9:30

[3KBa02] 食品中PQQの安定定量を目的とした分析法の構築と適用*高橋 洋武¹、平松 幸之助¹、奥村 純子¹、橋田 規¹ (1. (一財) 日本食品検査)

9:30 ~ 9:45

[3KBa03w050] オリゴペプチド高感度検出のためのアセチル誘導体化LC-TIMS-MS法の構築*河田 珠愛¹、Yang Xiaoqi¹、巴山 忠²、松井 利郎³ (1. 九大院・生資環、2. 福岡大・薬、3. 九大院・農)

9:45 ~ 10:00

[3KBa04i004] Comprehensive Peptide Profiling of Casein Peptone by Me-Cou-aided *De Novo* Peptide Sequencing using LC-timsTOF/MS*Hui Luan¹、Yumiko Toyama²、Fumiya Honda¹、Ryotaro Asai¹、Risa Katagihara¹、Yizhi Xiao¹、Saya Nakamura³、Toshiro Matsui^{2,3}、Mitsuru Tanaka^{2,3} (1. Grad. Sch. of Biores. & Bioenviro. Sci., Kyushu Univ., 2. Res. Dev. Cent. Five-Sense Devices, Kyushu Univ., 3. Fac. of Agric., Grad. Sch. of Kyushu Univ.)

10:00 ~ 10:15

[3KBa05] テクスチャーの異なるゲルにおける模擬咀嚼中の香気リリース挙動の解析*太田 美樹¹、原田 奈穂¹、石原 清香¹、中馬 誠¹、池内 郁佳子¹、渡邊 伽穂¹、村上 裕介¹、船見 孝博¹、柴田 暁秀²、東森 充² (1. 三栄源エフ・エフ・アイ (株)、2. 大阪大・院・工学研究科)

10:15 ~ 10:30

[3KBa06] ハラル食品を対象としたマルチプレックスPCRおよびマイクロチップ電気泳動による動物種自動判別法の開発*曾我部 有司¹、坂本 雄紀¹ (1. 株式会社島津製作所)

10:30 ~ 10:45

[3KBa07w051] ティラピア缶詰における骨軟化および食味を指標としたレトルト殺菌処理条件の検討*湯浅 佳奈¹、笹井 実佐¹、竹治 仁詩²、松田 尚人³、藤井 瑠華³、遠藤 雅人⁴、濱田 (佐藤) 奈保子⁴ (1. (公財) 東洋食品研究所、2. 東洋製罐 (株)、3. 東洋製罐グループホールディングス (株)、4. 東京海洋大・学術研究院)

10:45 ~ 11:00

[3KBa08] 食用海藻の熱湯加熱に伴う水溶性物質溶出の変化とモデル化への試み*若山 正隆^{1,2}、大沼 広宜²、小倉 立己²、芦野 祐尋²、門脇 里恵²、佐藤 美夢² (1. 愛媛大・院、2. 慶應大・先端生命研)

11:00 ~ 11:15

[3KBa09w052] アミノ基結合型高感度ラベル化剤L-FDVDAとPBrカラムを用いたシングル四重極型LC-MSによる食肉中イミダゾールジペプチドと関連代謝物の定量分析*尾崎 誠¹、中出 友美¹、山田 泰成¹、関口 麻悠²、廣瀬 恒久¹、下間 志士¹、川瀬 貴博³、辻 愛⁴、倉永 健史⁵、掛谷 秀昭⁵、友永 省三² (1. ナカライテスク株式会社、2. 京都大学大学院 農学研究科 応用生物科学専攻、3. 株式会社栄養・病理学研究所、4. 県立広島大学 地域創生学部 地域創生学科、5. 京都大学大学院 薬学研究科 創発医薬科学専攻)

11:15 ~ 11:30

[3KBa10w053] 食品スフィンゴ脂質のデータベース構築に向けた包括的定量解析*寺脇 涼平¹、小笠原 陽香¹、真鍋 祐樹¹、菅原 達也¹ (1. 京大・院・農)

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

9:00 ~ 11:30 | KC会場 C105講義室(川内C棟1F)

[3KCa] フレーバー物質，色素

9:00 ~ 9:15

[3KCa01w008] 炭酸刺激による多彩な感性価値実現に向けた香料提案ツール（カーボナビTM）の開発*坂本 響子¹、樋口 可南子¹、松尾 和輝¹、馬場 良子¹、熊沢 賢二¹ (1. 小川香料 (株))

9:15 ~ 9:30

[3KCa02] GC×GC-TOF-MSを用いた焙煎 *wx ae* 玄米の網羅的揮発性成分分析と多変量解析により見出された特徴香気成分*竹満 初穂^{1,2}、小谷口 美也子¹、樺島 文恵³、北村 進一^{1,2} (1. 大公大、2. (有) IPE、3. LECOジャパン (同))

9:30 ~ 9:45

[3KCa03w009] 牛ステーキ肉の香気および成分特性：産地・生産背景による影響の網羅的解析

*五十嵐 康輔¹、中村 由美子¹、青木 崇幸¹、津田 貴司¹、野村 尚宏¹ (1. 日清食品ホールディングス株式会社)

9:45 ~ 10:00

[3KCa04] 自動前処理装置を用いたレトロネーザルアロマシミュレーターの開発

*高澄 耕次¹、廣田 万由子¹、丸山 一樹¹、坂下 聡一¹ (1. サッポロビール株式会社)

10:00 ~ 10:15

[3KCa05w010] 焙煎ガルイボスティーの風味および機能性成分に及ぼす影響

*福下 晴香¹、大塚 祐季¹、宮地 諒²、片山 果咲²、富 裕孝³、柏木 丈弘¹、島村 智子¹ (1. 高知大・農、2. 小谷穀粉(株)、3. 高知大・地世機)

10:15 ~ 10:30

[3KCa06] コージビオースによる食品の劣化臭抑制

*鷺野 由紀子¹、藤原 麻央¹ (1. 三和澱粉工業株式会社)

10:30 ~ 10:45

[3KCa07] 醤油の香気特性を示す香気成分プロファイルと官能評価の対応関係の検証

*飯島 陽子^{1,2}、内田 光流¹、小出 渉太² (1. 工学院大・院・化学応用学、2. 工学院大・先進工・応用化学)

10:45 ~ 11:00

[3KCa08w011] 重酸素水(H₂¹⁸O)を用いたcitral由来オフフレーバーの生成機構解明*宮脇 里奈¹、豊原 良和¹、竹内 亮¹、武田 寿弘¹、池上 亨²、金折 賢二²、田嶋 邦彦³ (1. 高砂香料工業株式会社、2. 京都工芸繊維大・分子化学系、3. 京都スピラボ(株))

11:00 ~ 11:15

[3KCa09] オイスターエキスの特徴香気に寄与する成分の探索

*重藤 敦嗣¹、岡本 千聖¹、関田 大輝¹ (1. 味の素株式会社)

11:15 ~ 11:30

[3KCa10w012] 「肉らしさ」を客観的・定量的に評価できる新規AI技術の開発

*竹内 日南乃¹、辻 凌希^{1,2}、高田 こはる¹、寺田 祐子¹、伊藤 圭祐^{1,2} (1. 静岡県大院薬食、2. 合同会社DigSense)

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

9:00 ~ 11:30 | KD会場 C106講義室(川内C棟1F)

[3KDa] 感性評価, 官能評価, その他の成分

9:00 ~ 9:15

[3KDa01] リポソームを用いたイヌリンの渋味低減効果の検証*解良 康太¹、荒川 航太²、三辻 帆海¹、玲 高野¹、小枝 貴弘² (1. 東農大・応用生物、2. フジ日本 (株)・研究開発室)

9:15 ~ 9:30

[3KDa02] ビール類に含まれる α -ジカルボニル化合物の生成メカニズムと保存中の変化*能見 祐理¹、斎藤 海征¹、五十嵐 悠貴¹、望月 マユラ²、西本 匠³、加野 智慎⁴、森下 あい子⁵、加藤 優³、高橋 康紘³ (1. 新潟薬大・応生科、2. キリンビール(株)生産本部仙台工場、3. キリンホールディングス(株)飲料未来研究所、4. キリンビール(株)技術イノベーションセンター、5. キリンビール(株)生産本部名古屋工場)

9:30 ~ 9:45

[3KDa03] ビール醸造時の加熱によるメイラード反応産物の変化とコクへの影響*加藤 優¹、望月 マユラ²、堀江 暁¹、太田 麗子³、森下 あい子⁴、高橋 康紘¹、能見 祐理⁵ (1. キリンホールディングス(株) 飲料未来研究所、2. キリンビール(株) 生産本部仙台工場、3. キリンビール(株) 技術イノベーションセンター、4. キリンビール(株) 生産本部名古屋工場、5. 新潟薬大・応生科)

9:45 ~ 10:00

[3KDa04] 軟水の硬度の違いが食品の風味特性に及ぼす影響*鈴木 里奈¹、三品 有喜¹、森光 康次郎¹、竹田 はつ美²、中山 幹子³ (1. お茶の水女子大・院、2. 三菱ケミカル (株) 、3. 三菱ケミカル・クリンスイ (株))

10:00 ~ 10:15

[3KDa05] 粥の配合割合がテクスチャー特性に及ぼす影響*黒飛 知香¹、干野 隆芳²、矢守 麻奈³ (1. 広島修道大学、2. SBE LAB、3. 県立広島大)

10:15 ~ 10:30

[3KDa06w059] Multi-sip TDE法によるビール飲用時における感情の経時的評価*國井 宏太¹、丸山 一樹¹、高岡 友和¹、坂下 聡一¹ (1. サッポロビール (株))

10:30 ~ 10:45

[3KDa07] 熟成年数の異なる壺造り黒酢の風味特性と嗜好性の解析*橋戸 葵¹、石橋 ちなみ¹、竹中 重雄¹、藤元 勇樹²、濱田 健作²、藤井 暁²、叶内 宏明¹ (1. 大阪公立大・院・生活科学研究科・生活科学、2. 坂元醸造)

10:45 ~ 11:00

[3KDa08] 異なるカンキツ果汁を用いて調製したポン酢がカキ(*Crassostrea gigas*)の味とにおいに及ぼす影響*大坂 隆志¹、渡邊 弥生¹、大上 真歩¹ (1. 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター)

11:00 ~ 11:15

[3KDa09] フライ食品の食感に関する官能評価と音響特性の関係性評価*五十川 藍¹、長井 香¹、小川 明子¹、青柳 寛司¹、佐藤 史明² (1. 日清オイリオグループ (株) 、2. 千葉工業大)

11:15 ~ 11:30

[3KDa10] コーヒーの官能評価と理化学数値から品質順位を決める。*堀口 俊英¹ (1. 堀口珈琲研究所)

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)

9:00 ~ 11:30 | KE会場 C201講義室(川内C棟2F)

[3KEa] 穀物; 畜産物, 乳製品

9:00 ~ 9:15

[3KEa01] ヘミセルラーゼ処理後に疎水性置換基を有する多糖の添加が大麦パンの膨化性に及ぼす影響

*中塚 康雄¹ (1. ベーカリー アンリエット)

9:15 ~ 9:30

[3KEa02] *Latilactobacillus curvatus* を用いた低温発酵サワードウがライ麦パンの製パン性、呈味成分および香気成分に及ぼす影響

*日渡 美世¹、船越 吾郎²、工藤 尚子²、五十川 祐一郎³、中川 智行^{3,4} (1. 名古屋文理大、2. あいち産科技セ、3. 岐阜大・院・連農、4. 岐阜大・応生)

9:30 ~ 9:45

[3KEa03w112] 国産小麦品種「春よ恋」と「ゆめちから」を用いたパンの成分比較

*吉川 桂佑^{1,2}、木村 友音²、宮地 舞²、宮田 志保²、村上一博²、山田 大樹²、高田 兼則¹ (1. 帯広畜産大・院・畜産、2. 敷島製パン(株))

9:45 ~ 10:00

[3KEa04w113] 二次発酵の条件が食パンの呈味成分プロファイルに及ぼす影響

*工藤 愛夏¹、山本 海羽²、鶴原 莉々¹、寺田 律¹、西嶋 真穂¹、馬淵 良太² (1. 県立広島大・生物資源、2. 県立広島大・院・総合学術)

10:00 ~ 10:15

[3KEa05] レトルト殺菌した牛肉ミートボールのピンキングにおける耐熱性未変性ミオグロビンの関連性の検討

*稲田 有美子¹、水野谷 航²、坂田 亮一²、竹田 志郎² (1. (公財) 東洋食品研究所・加工制御、2. 麻布大・獣医)

10:15 ~ 10:30

[3KEa06w119] 土佐あかうし焼成牛肉の等級特異的特徴香の探索
— ノンターゲット解析およびにおい閾値補正解析による評価 —

*和泉 日鞠¹、坂野 新太¹、大塚 祐季¹、柏木 丈弘¹、島村 智子¹、松川 和嗣¹ (1. 高知大学)

10:30 ~ 10:45

[3KEa07w120] 黒毛和種牛における父牛系統と肉中の呈味成分プロファイルとの関連性

*山本 海羽¹、高野 愛実²、柴田 愛梨³、今井 佳積³、山根 瑞穂³、馬淵 良太^{1,2} (1. 県立広島大・院・総合学術、2. 県立広島大・生物資源、3. 広島総研 畜技セ)

10:45 ~ 11:00

[3KEa08] マヨネーズによる卵白加熱ゲルの硬化とその要因

*水本 沙織¹、古田 歩²、岡崎 尚¹ (1. 山陽女子短期大学、2. 県立広島大学)

11:00 ~ 11:15

[3KEa09w121] 乳清タンパク質製品の加熱応答性比較

*阿久津 翔¹、濱塚 登夢²、山川 忠則³、半田 明弘^{1,2} (1. 東京電機大・院・理、2. 東京電機大・理、3. (株) 明治)

11:15 ~ 11:30

[3KEa10w122] 卵白加熱ゲル化性に及ぼす変性処理とオレイン酸添加タイミングの影響

*深町 京花¹、半田 明弘¹ (1. 東京電機大・院・理)

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)

9:00 ~ 11:30 | KF会場 C202講義室(川内C棟2F)

[3KFa] 加工、製造技術; 発酵, 酵素利用; 食品物性

9:00 ~ 9:15

[3KFa01] 消費者へのサービス向上を目的とした食味表示精米の製造法

*雑賀 慶二^{1,2}、鈴木 秀之³、阪本 哲生²、田宮 徹弥² (1. 東京農業大学、2. 東洋ライス株式会社、3. 米・食味鑑定士協会)

9:15 ~ 9:30

[3KFa02] 高香気パンの製造に適した酵母*Saccharomyces cerevisiae*の育種

*浅井 良樹¹、根来 宏明¹、加藤 立²、田澤 英二郎²、塚原 崇仁²、野口 隆浩²、村松 秀人²、高橋 秀輔²、井上 祐一²、石田 博樹¹ (1. 月桂冠株式会社、2. 株式会社中村屋)

9:30 ~ 9:45

[3KFa03] 酢酸イソamil高生成株による蒸し生地の品質向上

*加藤 立¹、田澤 英二郎¹、塚原 崇仁¹、野口 隆浩¹、村松 秀人¹、高橋 秀輔¹、井上 祐一¹、浅井 良樹²、根来 宏明²、石田 博樹² (1. 株式会社中村屋、2. 月桂冠株式会社)

9:45 ~ 10:00

[3KFa04w149] 酸化還元酵素処理による鶏胸筋肉タンパク質の架橋重合と架橋部位の推定

*上島 広幹^{1,2,3}、高木 茜^{1,2,3}、時下 進一^{1,2,3}、熊澤 義之^{1,2,3} (1. 東京薬科大学、2. 生命科学部、3. 食品科学研究室)

10:00 ~ 10:15

[3KFa05] L-アミノ酸オキシダーゼによる乳清の呈味性改善の試み

*尾山 廣¹、安田 拓矢¹、上野 義栄²、青木 秀之³ (1. 摂南大学理工学部、2. 京都女子大、3. 池田食研(株))

10:15 ~ 10:30

[3KFa06] クロレラ (*Chlorella sorokiniana*) が乳酸菌と酵母の共培養におよぼす影響と食品発酵への応用

*皆川 貴義¹、野口 直人¹、渡口 啓史¹、中嶋 裕也¹、菅野 敏博¹ (1. クロレラ工業 (株))

10:30 ~ 10:45

[3KFa07] 清酒製造における原料米の酵素浸漬による米溶解性への影響について

*菅原 雅通¹、田中 純平¹、栗林 喬¹、佐藤 圭吾¹、鍋倉 義仁¹、青木 俊夫¹ (1. 新潟県醸造試験場)

10:45 ~ 11:00

[3KFa08] オホーツク産かぼちゃを用いた「どぶろく」様醸造酒の開発 — 補糖によるアルコール度数の向上 —

*中澤 洋三¹、羽座 凜都¹ (1. 東京農業大学生物産業学部食香粧化学科)

11:00 ~ 11:15

[3KFa09] 未利用資源発酵産物ライブラリーの構築と機能性素材探索

*篠原 雄治¹、徳永 智史¹、隠岐 勝幸¹、杉本 利和¹、伊藤 芳明² (1. (株)ファーマンステーション、2. 岩手大・農)

11:15 ~ 11:30

[3KFa10w162] 主要な種子貯蔵タンパク質を欠失した大豆は有用な食品素材となり得るのか？

*田口 恭伍¹、松宮 健太郎²、松村 康生³、大木 信彦⁴、石井 統也⁵ (1. 香大・院・農、2. 京大・院・農、3. 京大・生存研、4. 農研機構、5. 香大・農)

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)

9:00 ~ 11:30 | KG会場 C205講義室(川内C棟2F)

[3KGa] 加工、製造技術

9:00 ~ 9:15

[3KGa01] 3Dフードプリンタインクのレオロジー特性に基づく造形性予測指針の構築

*増田 成¹、北村 豊²、粉川 美踏² (1. 筑波大・院・理工情報生命、2. 筑波大・生命環境系)

9:15 ~ 9:30

[3KGa02w130] レーザーフード3Dプリンタを用いた繊維配向制御による肉の部位・種類模倣に向けた食感設計

*宮崎 和真¹、武政 誠¹ (1. 東京電機大学大学院)

9:30 ~ 9:45

[3KGa03w131] 高周波・マイクロ波加熱装置搭載3Dプリンタによる大豆タンパク質エマルションゲルの造形

*隠岐 香乃沙¹、Maamoun Ibrahim²、椿 俊太郎^{3,4}、井倉 則之² (1. 九大・院・生資環、2. 九大・院・農、3. 九大・院・工、4. 九大²CNER)

9:45 ~ 10:00

[3KGa04] 油脂高含有3Dフードプリンター用インクにおける造形性予測指標の提案と活用

*須之内 愛¹、徳長 そよ香¹、渡辺 隆英¹ (1. 日清オイリオグループ (株))

10:00 ~ 10:15

[3KGa05] 代替マヨネーズ製造に利用される米発酵食品の乳化特性

*小林 和也¹、穴田 萌笑¹、野呂 渉¹、太養寺 真弓²、山岸 有希¹、羽田 知由³、安達 麻美³、原田 隆大⁴、牧 慎也⁴ (1. 新潟農総研・食品研、2. 新潟農総研、3. 山崎醸造 (株) 、4. 長岡技術科学大・院・科学技術イノベーション専攻)

10:15 ~ 10:30

[3KGa06w132] 乾熱処理および未乾熱卵白タンパク質の加熱ゲル化における相互作用性

*中村 ひなた¹、加藤 杏菜²、小山 翔大²、宇津 智晴³、磯部 和宏³ (1. 東京農大院応生・農化、2. 東京農大応生・農化、3. キューピー (株))

10:30 ~ 10:45

[3KGa07w133] 乾熱処理S-オボアルブミンの加熱変性・凝集・ゲル化挙動

*小山 翔大¹、加藤 杏菜¹、宇津 智晴²、磯部 和宏²、辻井 良政¹ (1. 東京農大応生・農化、2. キューピー (株))

10:45 ~ 11:00

[3KGa08w134] 卵白タンパク質の乾熱変性におけるバナナの皮添加効果

*市川 愛¹、小山 翔大²、大久保 敦史²、宇津 智晴³、磯部 和宏³、辻井 良政² (1. 東京農大院応生・農化、2. 東京農大応生・農化、3. キューピー(株))

11:00 ~ 11:15

[3KGa09] 油脂および抗酸化剤添加がアコヤ貝由来タンパク質フィルムの性質に及ぼす影響

*耿 婕婷¹、郭 祖霖¹、大迫 一史¹ (1. 東京海洋大学)

11:15 ~ 11:30

[3KGa10] 米粉生分解性フィルムの機械的物性に及ぼすバイオマスナノファイバーおよびトランスグルタミナーゼ併用効果

*大西 茂彦¹ (1. 香川県産業技術センター)

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)

9:00 ~ 11:30 | KH会場 C206講義室(川内C棟2F)

[3KHa] 食品物性

9:00 ~ 9:15

[3KHa01w163] 食品物性が及ぼす甘味への影響について

*遠藤 悠¹、小林 楓¹、大久保 剛¹ (1. 仙台白百合女子大学)

9:15 ~ 9:30

[3KHa02] モデルハチミツの粘度と水分活性に対する水分率と温度の影響

*伊貝 知紘^{1,4}、飯田 桜子¹、大場 正春³、前林 正弘² (1. 名城大・院・農、2. 名城大・農、3. 名城大、4. YKK株式会社)

9:30 ~ 9:45

[3KHa03w164] 糖を乾燥保護剤とした乳酸菌生存率改善の検討

*竹田 昂司¹ (1. 奈良工業高等専門学校)

9:45 ~ 10:00

[3KHa04] 低糖質食品用のショ糖代替素材への応用を目的とした水酸化ナトリウムおよび水酸化カリウム添加によるエリスリトールの結晶化抑制

*三浦 靖¹、主籾 あさひ¹、太田 愛梨¹、柴田 祐一郎²、米山 心² (1. 岩手大学、2. シンクレスト株式会社)

10:00 ~ 10:15

[3KHa05w165] 赤外/遠赤外分光スペクトルを用いた糖水溶液中の水の状態評価

*肖 博文¹、東方 沙耶¹、楊 嘉敏¹、石川 大太郎¹、藤井 智幸¹ (1. 東北大学)

10:15 ~ 10:30

[3KHa06] 高ショ糖・高油脂配合クグロフにおける野生酵母の利用可能性

*福島 由子¹、小松崎 典子²、齋藤 昌義²、鈴木 敏和¹ (1. 和洋女子大・院・総合生活、2. 聖徳大・人間栄養)

10:30 ~ 10:45

[3KHa07] 湿熱処理澱粉を用いた油脂凝集制御によるアイスクリーム類の品質改善効果

*田中 萌菜¹、田口 裕美²、佐合 徹²、藤村 揚¹ (1. 三和澱粉工業(株)、2. 三重工研)

10:45 ~ 11:00

[3KHa08w166] 表面波速度測定によるヨーグルトの発酵過程のずり弾性率評価

*堀部 あいり¹、田中 綾²、野間 凜々²、大場 正春³、前林 正弘² (1. 名城大・院・農、2. 名城大・農、3. 名城大)

11:00 ~ 11:15

[3KHa09w167] 大麦Protein Zのインタクト質量分析による特性解析

*馬野 絢華¹、乾 隆子²、内山 進¹、鳥巢 哲生¹ (1. 阪大院工、2. サントリーグローバルイノベーションセンター(株))

11:15 ~ 11:30

[3KHa10] ビール泡品質へ寄与する大麦由来Lipid Transfer Protein 1関連物質の解析

*鳥巢 哲生¹、水口 潤哉¹、浅香 輝弘¹、小西 萌絵¹、乾 隆子²、内山 進¹ (1. 阪大院工、2. サントリーグローバルイノベーションセンター(株))

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)

9:00 ~ 11:30 | KI会場 C301講義室(川内C棟3F)

[3K1a] 食品物性

9:00 ~ 9:15

[3K1a01] CBSの結晶化に及ぼす外部電場の影響

*石井 愛¹、小泉 晴比古¹、上野 聡¹、路川 聡一²、伊藤 千智² (1. 広島大・院・統合生命科学研究科、2. 東京フード株式会社)

9:15 ~ 9:30

[3K1a02w168] FHFを用いた脂質ウィスカーオレオゲルの結晶多形と構造安定性の相関

*山口 靖登¹、小泉 晴比古¹、中野 郁也¹、大石 憲孝²、浜本 一洋²、山崎 智也³、木村 勇気³、上野 聡¹ (1. 広島大・院・統合生命科学、2. ミヨシ油脂 (株)、3. 北海道大・低温科学研究所)

9:30 ~ 9:45

[3K1a03w169] 乳化剤添加による油脂ウィスカーオレオゲルの制御

*野村 侑生¹、小泉 晴比古¹、中野 郁也¹、大石 憲孝²、浜本 一洋²、上野 聡¹ (1. 広島大学院、2. ミヨシ油脂株式会社)

9:45 ~ 10:00

[3K1a04w170] X線小角散乱による餅および澱粉ゲルの水分分散状態の解析

*赤嶺 直弥¹、石田 倫敦¹、大沼 正人¹ (1. 北大・院・工)

10:00 ~ 10:15

[3K1a05w171] サイリウムシードガムを添加した中アミロース米粉麵の力学特性

*安藤 沙耶¹、村上 芽生¹、新田 陽子² (1. お茶の水女子大学・院、2. お茶の水女子大学・基幹研究院)

10:15 ~ 10:30

[3K1a06w172] 高い力学強度と耐熱性をもつ中性多糖ハイドロゲル

*大下 陽菜¹、浦山 健治¹、堀中 順一¹ (1. 京大・院・工)

10:30 ~ 10:45

[3K1a07] 疎水性アミノ酸の水和とキサンタンガム水溶液の粘度に対する疎水性アミノ酸の添加効果

*佐藤 之紀¹ (1. 岩手大院連合農学研究科)

10:45 ~ 11:00

[3K1a08] エンドウ豆タンパク質加熱ゲルの物性に及ぼす希少糖D-アロース、D-アルロースの添加効果

*佐藤 健心¹、リラ ズーロトゥル ウーロ¹、小川 雅廣¹ (1. 香大・院・農)

11:00 ~ 11:15

[3K1a09w173] 老化耐性小麦粉にアミラーゼやヘミセルラーゼを添加したパンの老化について

*中川 花音¹、佐藤 花南¹、林 慶太¹、吉川 桂佑¹、高田 兼則¹ (1. 帯広畜産大・院・畜産)

11:15 ~ 11:30

[3K1a10w174] セルロースナノファイバーの添加がパンの加工適性に与える影響

*佐藤 花南¹、中川 花音¹、林 慶太¹、吉川 桂佑¹、高田 兼則¹ (1. 帯広畜産大・院・畜産)

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)

9:00 ~ 11:15 | KJ会場 C302講義室(川内C棟3F)

[3KJa] 資源循環; 衛生, 殺菌, 抗菌

9:00 ~ 9:15

[3KJa01] ヤマメ加工時に発生する残渣の微細粉末化とその特性評価

*野田 誠司¹、畑山 博哉¹ (1. 地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター)

9:15 ~ 9:30

[3KJa02w181] Fe及びFe/Niナノ粒子がうどん残渣を用いた微生物燃料電池の発電効率に与える影響の評価

*矢野 成竜¹、マムーン イブラヒム²、椿 俊太郎^{3,4}、井倉 則之² (1. 九大・院・生資環、2. 九大院・農、3. 九大院・工、4. 九大I2CNER)

9:30 ~ 9:45

[3KJa03] Food waste-derived green surfactants as templating agents for food-grade carbon adsorbent

*Ibrahim Maamoun^{1,2}, Omar Falyouna³, Osama Eljamal⁴, Shuntaro Tsubaki^{1,2,5,6}, Noriyuki Igura^{1,2} (1. Department of Bioscience and Biotechnology, Faculty of Agriculture, Kyushu University, Fukuoka, Japan., 2. Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Sciences, Kyushu University, Fukuoka, Japan., 3. Institute of Industrial Science, the University of Tokyo, Tokyo, Japan., 4. Interdisciplinary Graduate School of Engineering Sciences, Kyushu University, Fukuoka, Japan., 5. Department of Chemical Engineering, Faculty of Engineering, Kyushu University, Fukuoka, Japan., 6. International Institute for Carbon Neutral Energy Research (WPI-I2CNER), Kyushu University, Fukuoka, Japan.)

9:45 ~ 10:00

[3KJa04w182] モウソウチクの水溶性抽出画分に含まれる免疫賦活活性成分および免疫賦活抑制成分

*小早川 孔伽¹、椎葉 究²、刀祢 重信²、平本 茂²、安部 智子¹ (1. 東京電機大学・院・理工、2. 東京電機大学・理工)

10:00 ~ 10:15

[3KJa05] マヨネーズのライフサイクルアセスメントにおける環境影響と不確実性解析：異なる配合とHIUS/HPH製造プロセスを対象としたモンテカルロシミュレーション、一元配置分散分析およびSobol感度分析による比較研究

*何 若セン¹、黄 証凱¹ (1. 東海大学)

10:15 ~ 10:30

[3KJa06w188] Weibull型モデルを用いた細菌芽胞の発芽に及ぼす熱損傷の定量的評価

*小野沢 元貴^{1,2}、石川 大太郎²、福田 一輝¹、上崎 菜穂子¹、藤井 智幸² (1. プリマハム株式会社、2. 東北大・院・農)

10:30 ~ 10:45

[3KJa07] ホワイトシチューの加熱殺菌に伴う褐変現象のシミュレーション

*稲葉 正一^{1,2}、羽倉 義雄² (1. 一般社団法人ATS法研究会、2. 広島大学大学院統合生命科学研究科)

10:45 ~ 11:00

[3KJa08] 塩麴製品の米粒で生じた青緑色変色におけるクロムイオンの関与と原因解析

*晴山 聖一¹、本宮 啓² (1. (地独) 岩手県工業技術センター、2. (株) 麴屋もとみや)

11:00 ~ 11:15

[3KJa09w189] 液全卵用連続フローPEF殺菌システムの開発

*田尻 隼人¹、原 謙臣¹、勝木 淳²、増田 直也³、清水 喜治³、磯部 和宏⁴、梶原 大河⁴、石川 翔子⁴、笹原 亮⁴ (1. 熊本大学大学院、2. 熊本大学、3. 岩井機械工業株式会社、4. キュービー株式会社)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

9:00 ~ 11:15 | 第1講義室(青葉山コモンズ2F)

[3AAa] 消化, 吸収; 血糖調節

9:00 ~ 9:15

[3AAa01] シクロデキストリンの包接作用によるピペリンの生体吸収性と機能性の向上*近本 啓太¹、長谷川 莉沙¹、石田 善行¹、吉川 豊²、寺尾 啓二^{1,2} (1. 株式会社シクロケムバイオ、2. 神女大・院・健康栄養)

9:15 ~ 9:30

[3AAa02] 煮干し甘酢漬け中のカルシウム吸収に対する食酢の影響 (単回摂取試験)*小笠原 靖¹、関 のぞみ¹、吉本 靖東¹、岸 幹也¹、福渡 努² (1. (株) Mizkan Holdings、2. 滋賀県大・人間文化)

9:30 ~ 9:45

[3AAa03w100] 認知機能改善ジペプチドの血液-脳関門透過経路の発見*市場 優香¹、李 西西¹、小松 花凜¹、松井 利郎² (1. 九大・院・生資環、2. 九大・院・農)

9:45 ~ 10:00

[3AAa04w101] オリゴペプチドの腸管輸送経路の発見—筋萎縮抑制ペンタペプチド DGYMP を中心として*岡本 凜奈¹、福田 愛莉¹、市場 優香¹、内田 貴之²、二川 健²、松井 利郎³ (1. 九大・院・生資環、2. 徳大・院・生体栄養学、3. 九大・院・農)

10:00 ~ 10:15

[3AAa05] 緑茶による卵レシチンの乳化作用促進がリパーゼ活性に及ぼす影響*奈良井 朝子^{1,2}、河原 岳²、西村 優真¹、真野 優作¹、岡田 幸之助^{1,2}、松田 寛子^{1,2}、小林 史幸^{1,2}、小竹 佐知子^{1,2} (1. 日本獣医生命科学大学、2. 日本獣医生命科学大学大学院)

10:15 ~ 10:30

[3AAa06] ほうれん草の加工条件がカロテノイドの生体利用性に及ぼす影響*辻 詩音¹、石川 博一²、大森 敏伸²、笹原 由雅²、菱倉 直樹²、林 由佳子¹ (1. 京都大・院、2. (株) ニチレイフーズ)

10:30 ~ 10:45

[3AAa07w063] 黒大豆混合おにぎりが若年女性の食後血糖値応答および空腹感に及ぼす影響*折田 綾音^{1,2}、沖 智之^{1,2} (1. 中村学園大学栄養科学部、2. 中村学園大学FHIセンター)

10:45 ~ 11:00

[3AAa08] 「漬物ファースト」提唱を目的としたおくら浅漬がヒトの食後血糖値に与える影響の探索*杉浦 俊作¹、宝田 美月¹、森下 美香¹ (1. 東海漬物株式会社)

11:00 ~ 11:15

[3AAa09] グリーンレイボスエキスパウダーの抗糖化機能*ダス シッタータ¹、福島 公貴¹、足立 華織、加藤 晃¹、峰時 俊貴¹ (1. 日研フード株式会社)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

9:00 ~ 11:30 | 第2講義室(青葉山コモンズ2F)

[3ABa] 骨代謝、ミネラル代謝; その他食品機能

9:00 ~ 9:15

[3ABa01w066] 骨代謝を調節・改善する *Piper cubeba*由来リグナン類の作用機序の検証*長澤 尚晟¹、村田 咲南²、米澤 貴之³、中村 禎子¹、禹 済泰³、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・院・人間生活、2. 十文字学園女子大・人間生活、3. 中部大・応用生物)

9:15 ~ 9:30

[3ABa02w067] モデル動物に形成される動脈中膜石灰化の病態進展過程解析と器官培養系の構築*須見 友子¹、三浦 耀介²、東原 真代²、野田 明津菜²、森山 達哉^{1,2,3}、財満 信宏^{1,2,3} (1. 近大・農・応生化、2. 近大院・農・応生化、3. 近大アグリ技研)

9:30 ~ 9:45

[3ABa03] 自然老化雄マウスにおけるクズ (*Pueraria lobata*) 蔓エタノール抽出物の骨吸収抑制作用*田中 照佳^{1,2,3} (1. 近畿大・農・水産、2. 近大院・農・水産、3. アグリ技研)

9:45 ~ 10:00

[3ABa04] 炎症誘導下腸管上皮モデルにおける食品関連生理活性成分併用のバリア機能回復効果*松本 晃希¹ (1. 江崎グリコ株式会社)

10:00 ~ 10:15

[3ABa05] 米由来新規アシル化グルコシルセラミドの自然免疫に及ぼす作用*下田 博司¹、宮坂 賢知¹、竹田 翔伍¹、森川 敏生^{2,3} (1. オリザ油化 (株)、2. 近畿大薬総研、3. 近畿大アンチエイジングセ)

10:15 ~ 10:30

[3ABa06w086] 味噌に含まれる米タンパク質が経皮感作しアレルゲンとなる可能性*古田 蒼空¹、松崎 莉子¹、浅野 啓斗²、矢野 えりか¹、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)

10:30 ~ 10:45

[3ABa07w087] 農産資源から単離された乳酸菌が生産する菌体外成分の免疫賦活活性評価*伊東 玲菜¹、宮崎 義之²、松井 利郎²、広瀬 直人² (1. 九大院・生資環、2. 九大院・農)

10:45 ~ 11:00

[3ABa08] Screening of Food-Derived Materials for Oral Mucosal Hydration*SIYUAN WU¹, HAKOZAKI MAYUKA¹, KANNO YUKO¹, YANO AKIRA¹ (1. Iwate Biotechnology Research Center)

11:00 ~ 11:15

[3ABa09] A253細胞を用いた唾液腺刺激指標構築の試み*高尾 哲也¹、青木 三恵子²、高尾 恭一³ (1. 昭和女子大学食健康科学部、2. 高知大学医学部、3. 日本大学医学部)

11:15 ~ 11:30

[3ABa10w088] 微細藻類プロテアーゼ分解物を添加したパンの生理活性および風味特性の評価*中村 健太郎¹、伊藤 優薰²、山田 昌治²、飯島 陽子²、杉山 健二郎² (1. 工学院大・院・工学、2. 工学院大・先進工)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

9:00 ~ 11:30 | 第3講義室(青葉山コモンズ2F)

[3ACa] 認知機能; その他食品機能

9:00 ~ 9:15

[3ACa01] 抹茶摂取による認知機能改善に寄与する末梢血miRNA発現パターンの探索

*大川 和敏¹、稲垣 隼¹、馬場 吉武¹、小林 誠¹ (1. 株式会社伊藤園)

9:15 ~ 9:30

[3ACa02i006] Evaluation of the anti-aging effects of fucoxanthin in aged model mice

*JIYAO FEI¹, ATSUYUKI HOSHI², SHUYU LIU³, YUKI MANABE¹, TATSUYA SUGAWARA¹ (1. Graduate School of Agriculture, Kyoto University, 2. ALNUR Co., Ltd., 3. Kyoto University Hospital)

9:30 ~ 9:45

[3ACa03w064] 老化促進モデルマウスにおけるリンゴ由来プロシアニジン摂取が認知機能とトリプトファン代謝に及ぼす影響

*山市 彩乃¹、庄司 俊彦²、升本 早枝子¹ (1. 福島大・院・食農、2. (国研) 農研機構)

9:45 ~ 10:00

[3ACa04] 乳酸の経口摂取と運動の併用は若齢マウスにおいて認知機能を向上させる

*太田 百香¹、江崎 菜々³、松井 利郎²、*津田 孝範¹ (1. 中部大院・応生、2. 九州大院・農、3. 早大・人科)

10:00 ~ 10:15

[3ACa05w065] サルナシ果実由来エクソソーム様ナノ小胞の神経保護作用と認知機能低下抑制作用

*杉村 奏美¹、田中 咲那¹、片山 茂¹ (1. 信州大学・院・農)

10:15 ~ 10:30

[3ACa06i005] L-Theanine-Induced Promotion of Cerebellar Granule Cell Migration Is Mediated by Glutamatergic CaMKII-CREB-AMPA Signaling

*Mai Hosameldin Mohamed Kamal Ibrahim¹, Kenji Kuriya¹, Hayato Umekawa¹, Masahiro Nishio¹ (1. Graduate School of Bioresources, Mie University)

10:30 ~ 10:45

[3ACa07] ランダム化プラセボ対照二重盲検並行群間比較試験による沖縄産黒糖の認知機能に及ぼす効果

*高良 健作^{1,2}、本田 寛幸³、アシキン ヨナタン^{1,2}、高良 毅⁴ (1. 琉球大学、2. 鹿児島大学大学院連合農学研究科、3. 春日井製菓株式会社、4. 医療法人社団盛心会 タカラクリニック)

10:45 ~ 11:00

[3ACa08] ウンシュウミカン果汁が精神的ストレスに及ぼす影響：成分別対照飲料設計を用いた評価

*山本 健太¹、矢羽田 歩¹、吉元 あや美¹、石田 弘穂¹、太田 英明¹ (1. 中村学園大・栄養科学)

11:00 ~ 11:15

[3ACa09] 冷え症の若年女性において摂取する水の温度が体温および自律神経活動に及ぼす影響

*御堂 直樹¹、関口 憂依¹、和田 純輝¹、圓城 秋澄¹、不殿 彩加¹ (1. 東京医療保健大)

11:15 ~ 11:30

[3ACa10w091] 冷水浸漬によるむくみの形成におけるヒアルロン酸の関与

*横川 史織¹、片山 峻介¹、東原 真代¹、須見 友子¹、森山 達哉^{1,2}、財満 信宏^{1,2} (1. 近大院・農・応生化、2. 近大アグリ技研)

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

14:15 ~ 17:30 | KA会場 C101講義室(川内C棟1F)

[3KAp] 食品分析

14:15 ~ 14:30

[3KAp01w045] LC-MS/MSによるオーツミルクの光酸化機構の評価*入澤 直也¹、香西 彩名¹、笠谷 聡²、伊藤 隼哉¹、仲川 清隆¹ (1. 東北大院農・食品機能分析、2. (株) 三菱ケミカル)

14:30 ~ 14:45

[3KAp02w046] チョコレートの光酸化機構の評価：なぜホワイトチョコレートは光に弱いのか？*香西 彩名¹、入澤 直也¹、橋本 革²、栗山 雅充²、岩岡 栄治²、伊藤 隼哉¹、仲川 清隆¹ (1. 東北大院農・食品機能分析、2. 不二製油株式会社)

14:45 ~ 15:00

[3KAp03] HS-SPME/GC×GC-TOFMSを用いたカカオ代替チョコレートの香気成分比較とカカオ代替原料のキャラクタリゼーション*樺島 文恵¹、中谷 大地¹、嵯峨 寛久²、入澤 勇介²、河本 早由利²、西山 節子²、櫻井 昌文¹ (1. LECOジャパン合同会社、2. 不二製油株式会社)

15:00 ~ 15:15

[3KAp04w047] カカオ発酵を模した人工発酵下での微生物の挙動について*伊藤 百伽¹、小野 菜¹、鈴木 智典²、野村 佳歩²、内野 昌隆² (1. 東京農大院、2. 東京農大)

15:15 ~ 15:30

[3KAp05] グラファイトシート支援レーザー脱離-イオン化質量分析法を用いたスペシャルティコーヒー品質の客観評価技術構築への試み*矢羽田 歩¹、外山 友美子²、木村 俊輔¹、吉水 請子³、堺 武司³、安藤 芳行³、秋本 紘昂³、秋本 修治³、山田 祐樹⁴、力 武 知嗣²、志堂寺 和則^{2,5}、松井 利郎^{2,6}、田中 充⁶ (1. 中村学園大学、2. 九大・五感応用デバイス研開セ、3. 極東ファディ (株)、4. 九大・基幹教育院、5. 九大・院・シス情、6. 九大・院・農)

15:30 ~ 15:45

[3KAp06w048] LC/MSを用いた網羅的オリゴ糖プロファイルによるみりん熟成の特徴づけ*千葉 ののは¹、塩澤 天真¹、飯島 陽子² (1. 工学院大・院・工学、2. 工学院大・先進工)

15:45 ~ 16:00

[3KAp07] 蛍光指紋法による揚げ油の劣化指標値の推定*石原 那美¹、加藤 晴美¹、近藤 徹弥² (1. あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター、2. 名古屋文理大学)

16:00 ~ 16:15

[3KAp08w049] ビタミンE存在下でのみ生じるユニークな脂質ヒドロペルオキシドは食品やヒト血中に存在する*上遠野 佑紀¹、加藤 俊治^{1,2}、青木 亮輔^{1,3}、佐藤 俊郎^{2,3}、今義 潤³、仲川 清隆^{1,2} (1. 東北大院農・食品機能分析、2. 東北大院農・J-オイルミルズ油脂イノベーション共同研究講座、3. 株式会社J-オイルミルズ)

16:15 ~ 16:30

[3KAp09] ラー油の光酸化耐性能の評価*中川 有理^{1,2}、伊藤 隼哉²、加藤 俊治²、仲川 清隆² (1. エスビー食品 (株)、2. 東北大院・農)

16:30 ~ 16:45

[3KAp10] ドコサヘキサエン酸ヒドロペルオキシドの分解機構の解析*加藤 俊治¹、三宅 叶真¹、仲川 清隆¹ (1. 東北大院農・食品機能分析)

16:45 ~ 17:00

[3KAp11] Singlet Oxygen Oxidation of Linoleic Acid and the Formation of Glyoxal and Methylglyoxal*ZEHAO DUAN¹, Yuki Kadono¹, Ibuki Kusumoto¹, Shunji Kato^{1,2}, Hiroyuki Hattori³, Ryosuke Aoki^{1,4}, Toshiro Sato^{2,4}, Jun Imagi⁴, Kiyotaka Nakagawa^{1,2} (1. Tohoku Univ., 2. J-Oil Mills Lipid Innovation Joint Lecture, Tohoku Univ., 3. Tohoku Univ., Food Chemistry, 4. J-Oil Mills Co., Ltd.)

17:00 ~ 17:15

[3KAp12] Direct analysis of azera oil-triacylglycerol during the heating and oxidation process of canola oil.

*Fathoni Ahmad¹, Shunji Kato^{1,2}, Ryosuke Aoki^{1,3}, Toshiro Sato^{2,3}, Jun Imagi³, Kiyotaka Nakagawa^{1,2} (1. Laboratory of Food Function Analysis, Graduate School of Agricultural Science, Tohoku University, 2. J-Oil Mills Innovation Laboratory, Graduate School of Agricultural Science, Tohoku University, 3. J-OIL MILLS, INC.)

17:15 ~ 17:30

[3KAp13] 過酸化脂質異性体の解析から見たグリセリド構造が酸化に及ぼす影響

*大内 瑞恵¹、加藤 俊治²、齋藤 勝義¹、清水 将夫¹、仲川 清隆² (1. 花王株式会社、2. 東北大・院・農)

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

14:15 ~ 17:30 | KB会場 C102講義室(川内C棟1F)

[3KBp] 栄養成分 (タンパク質, 炭水化物, 脂質, ビタミン, ミネラル)

14:15 ~ 14:30

[3KBp01] 日本人の1日の食事メニューを用いた, 分析方法の違いによる食物繊維量の差の検証*伊藤 英伸¹、黒岩 幸恵¹、藤野 菜保¹、伊藤 裕信¹、吉原 路子¹ (1. 一般財団法人日本食品分析センター)

14:30 ~ 14:45

[3KBp02] 日本人の1日の食事メニューから推定される総コリン摂取量*平川 祥成¹、吉原 路子¹、藤野 菜保¹、黒岩 幸恵¹、湯浅 友太郎¹、三嶋 隆¹、吉田 幹彦¹、水越 一史¹、仲川 清隆² (1. 一般財団法人日本食品分析センター、2. 東北大学大学院・農学研究科)

14:45 ~ 15:00

[3KBp03w001] LC-MS/MSを用いた食品中の総コリン及びベタインの迅速な同時分析法の検討*笹田 萌未¹、清水 菜々¹、平川 祥成¹、湯浅 友太郎¹、高橋 文人¹、吉田 幹彦¹、水越 一史¹ (1. 一般財団法人 日本食品分析センター)

15:00 ~ 15:15

[3KBp04i001] Raman Band Selection for Starch Determination During Postharvest Ripening of Banana*Minh-Quan Nguyen^{1,2}, Mizuki Tsuta², Mito Kokawa³ (1. University of Tsukuba Graduate school of Science and Technology, 2. NFRI, NARO, 3. University of Tsukuba Institute of Life and Environmental Sciences)

15:15 ~ 15:30

[3KBp05w002] ニンニク由来イヌリンの β -(2,6)分岐構造特性と抽出法の比較*金井 希生¹、鈴木 智子¹、中舘 篤史²、木野 高男²、木野 翔太²、竹井 伸²、近藤 位旨¹、北口 公司^{1,3}、矢部 富雄^{1,3,4} (1. 岐阜大・院・自然科学技術、2. (株)木野物産、3. 先制食未来研セ、4. iGCORE)

15:30 ~ 15:45

[3KBp06] 減塩商品に無関心な消費者の購買意図に関連する心理的要因*赤松 裕訓^{1,2}、中舘 美佐子³、種村 菜奈枝³、小堀 真珠子³ (1. 医薬・健栄研 産官学連携研究セ、2. (株)ニッスイ、3. 医薬・健栄研 食品保健機能セ)

15:45 ~ 16:00

[3KBp07w003] 減塩への関心度別にみた提供割合と訴求表示変更が減塩商品選択に及ぼす影響：仮想スーパーマーケット観察試験*中舘 美佐子¹、富永 健一郎¹、布目 真梨¹、種村 菜奈枝¹、小堀 真珠子¹ (1. 医薬・健栄研 食品保健機能セ)

16:00 ~ 16:15

[3KBp08] 水分測定における乾燥助剤代替の検討*丹羽 蘭丸¹、杉山 薫¹、加藤 可奈子¹ (1. 山崎製パン株式会社)

16:15 ~ 16:30

[3KBp09w004] 群馬県産カイコのたんぱく質および脂質に与える人工飼料の影響*小池 美礼¹、松岡 寛樹¹、熊倉 慧¹、小林 泰斗¹、高橋 朝歌²、狩野 絢加³、滝沢 俊介³、辻 聡⁴ (1. 高崎健康福祉大学、2. 東都大学、3. 群馬県蚕糸技術センター、4. 東京農大醸造)

16:30 ~ 16:45

[3KBp10w005] カカオ豆種皮における未報告ジペプチドの発見：食品利用される胚乳を上回る含有量と焙煎による挙動解析*松村 紅李¹、細川 恵¹、宮内 聡¹、重村 泰毅¹ (1. 東京家政大・栄養)

16:45 ~ 17:00

[3KBp11w006] アミノ酸組成から紐解く「植物性」、「プラントベース」または「ヴィーガン」コラーゲンペプチドの特徴*山田 琴子¹、細川 恵¹、宮内 聡²、重村 泰毅² (1. 東京家政大・院・健康科学、2. 東京家政大・栄養)

17:00 ~ 17:15

[3KBp12w007] カツオ切り粉の煮汁に含まれるタンパク質関連物質の探索

*簗島 茅来¹、細川 恵¹、澤田 亮²、川端 康之亮²、宮内 聡¹、重村 泰毅¹ (1. 東京家政大・院・健康科学、2. (株) 極洋)

17:15 ~ 17:30

[3KBp13] 山形県金山町産落花生を用いた落花生味噌の特性評価

*長 俊広¹、村岡 義之¹、倉田 大輔²、五十嵐 喜治³ (1. 山形県工業技術センター、2. 株式会社でん六、3. 山形大学)

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

14:15 ~ 17:15 | KC会場 C105講義室(川内C棟1F)

[3KCp] 栄養成分 (タンパク質, 炭水化物, 脂質, ビタミン, ミネラル) ; フレーバー物質, 色素

14:15 ~ 14:30

[3KCp01] 東南アジアにおける乳児用調製粉乳中 α -トコフェロール定量法の精度改善に関する研究*西垣 菜緒¹、大坪 和光¹、澤野 百香¹、赤羽 香¹、東 俊二¹ (1. (株)明治 研究本部 分析化学研究ユニット)

14:30 ~ 14:45

[3KCp02] ヌートリア肉の脂肪酸組成および栄養成分特性

*上 蘭 薫¹、水野 すみれ¹ (1. 静岡県立農林環境専門職大)

14:45 ~ 15:00

[3KCp03] 水割りに使用する水のアルカリ度がウイスキーの香気成分に与える影響

*浅田 怜志¹、大塚 貴生¹、山本 剛之¹、古賀 一成¹、中島 泰仁¹、工藤 康秀¹ (1. 株式会社LIXIL)

15:00 ~ 15:15

[3KCp04] 水道水の水質が紅茶・コーヒーの香気成分に及ぼす影響

浅田 怜志¹、*大塚 貴生¹、山本 剛之¹、古賀 一成¹、中島 泰仁¹、工藤 康秀¹ (1. 株式会社LIXIL)

15:15 ~ 15:30

[3KCp05w013] 有酸素運動がフレーバー添加飲料の嗜好特性に及ぼす影響

*松田 莉奈¹、江口 亜理紗²、村田 百¹、飯田 久瑠美³、高松 諒³、金留 信智³、森川 祥子³、野尻 健介³、空閑 佐智子⁴、上 英俊⁵、成川 真隆^{1,2} (1. 京女大・院・家政、2. 京女大・食物、3. 長谷川香料 (株)、4. 京都外大、5. 京都市立芸大)

15:30 ~ 15:45

[3KCp06w014] エタノールによる匂い減弱の分子メカニズムの解析

*小林 諒馬¹、笠原 千夏¹、尾城 一恵²、竹内 美穂³、根来 宏明³、石田 博樹³、寺田 祐子¹、伊藤 圭祐^{1,4} (1. 静岡県大院薬食、2. NYU Langone Health、3. 月桂冠株式会社、4. 合同会社DigSense)

15:45 ~ 16:00

[3KCp07w015] 光に着目した海底熟成メカニズムの解明と新規フレーバー生成技術への応用

*小川 真依¹、北村 唯莉¹、鈴木 知依¹、伊藤 圭祐¹、寺田 祐子¹ (1. 静岡県大院薬食)

16:00 ~ 16:15

[3KCp08w016] 海底熟成ワインから着想した、青色光照射によるアルコール飲料の新規熟成技術の開発

*北村 唯莉¹、小川 真依¹、伊藤 圭祐¹、寺田 祐子¹ (1. 静岡県大院薬食)

16:15 ~ 16:30

[3KCp09w017] 高知県産アルバリーニョワインの風味特性

*加藤 緋那子¹、梶原 英正^{1,2}、脇 弘旭¹、富 裕孝³、小崎 大輔⁴、大塚 祐季¹、柏木 丈弘¹、島村 智子¹ (1. 高知大・農、2. 井上ワイナリー(株)、3. 高知大・地世機、4. 高知大・理工)

16:30 ~ 16:45

[3KCp10] エタノール苦味受容体の探索と飲料中のアルコール感制御への応用

*古川 楓¹、赤井 千恵¹、山崎 雄一朗¹、寺田 育生¹ (1. 高砂香料工業)

16:45 ~ 17:00

[3KCp11w018] 飲料中の焙煎成分が脂っこさのリセット作用に及ぼす影響の解析

*井上 空路支¹、川口 文葉¹、井関 菜月²、古居 優季²、赤川 貢³、石井 剛志^{1,2} (1. 神戸学院大・栄養、2. 神戸学院大院・栄養、3. 徳島大院・医薬薬)

17:00 ~ 17:15

[3KCp12] 甘茶甘味成分の効率的分取技術開発

*矢野 明¹、箱崎 真友佳¹、菅野 裕子¹、吴 思源¹ (1. (公財) 岩手生物工学研究センター)

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

14:15 ~ 17:30 | KD会場 C106講義室(川内C棟1F)

[3KDp] フレーバー物質, 色素, その他の成分

14:15 ~ 14:30

[3KDp01] 物理的根拠のある匂い名の探索および「匂いの一覧表」の作成

*柳本 正勝¹ (1. 食品と味研究所)

14:30 ~ 14:45

[3KDp02w019] 多様な香気成分を用いた増粘多糖類添加系における放散挙動の解析

*佐藤 翔一¹、飯島 陽子² (1. 工学院大・院・工学、2. 工学院大・先進工)

14:45 ~ 15:00

[3KDp03] 新規チオール化合物回収手法を用いた焙煎コーヒー豆中の揮発性チオール化合物の生成挙動評価

*平木 絵里¹、瓦谷 明宏¹ (1. 高砂香料工業株式会社)

15:00 ~ 15:15

[3KDp04] クロロフィルの凝集状態制御による光退色抑制

*安田 みどり¹、高祖 修一¹、秋山 誠治²、荒牧 光紀²、林田 裕美² (1. 西九州大学、2. 三菱ケミカル株式会社)

15:15 ~ 15:30

[3KDp05w020] 糖酸カルシウム添加によるゆでブロッコリーの褐変抑制

*渡邊 涼太¹、勝野 那嘉子² (1. 岐阜大学大学院、2. 岐阜大学)

15:30 ~ 15:45

[3KDp06w021] 高感度な香り評価を可能とする新規ヒト嗅覚受容体シャペロンの発見

*大島 碧海¹、尾城 一恵²、寺田 祐子¹、伊藤 圭祐^{1,3} (1. 静岡県大院薬食、2. NYU Langone Health、3. 合同会社 DigSense)

15:45 ~ 16:00

[3KDp07] 幻の長野県産在来ソバ品種「入野谷在来」の香気特性の解明

*池内 郁佳子¹、大西 正展¹、渡邊 伽穂¹、村上 裕介¹ (1. 三栄源エフ・エフ・アイ (株))

16:00 ~ 16:15

[3KDp08w022] 香辛子の香気分析および香気寄与成分の探索

*峯岸 雄我¹、飯島 陽子²、三原 隆一³ (1. 工学院大・院・工学、2. 工学院大・先進工、3. ペPPER・レボリューション・カンパニー(同))

16:15 ~ 16:30

[3KDp09w026] 共役酵素系を活用したコリン比色分析用多糖ゲルプレートの開発

*緒方 麻桜¹、山口 万葉¹、成田 千紗¹、宗 伸明^{1,2} (1. 佐賀大・農、2. 鹿児島大・院・連農)

16:30 ~ 16:45

[3KDp10w027] 酸味強度のpH依存性と酸の種類の影響

*村田 百^{1,2}、高橋 美帆¹、成川 真隆¹ (1. 京都女子大学、2. 中沢乳業株式会社)

16:45 ~ 17:00

[3KDp11w028] 豆乳の通電加熱における大豆イソフラボン変換反応の速度論解析

*村上 和弥¹、松野 正幸²、下山田 真¹ (1. 静岡県大・食栄、2. 静岡県工技研)

17:00 ~ 17:15

[3KDp12w029] カカオ発酵過程を想定した物質のカカオ豆への浸透性について

*岡村 侑紀¹、栢木 麻衣¹、鈴木 智則²、野村 佳歩²、内野 昌孝² (1. 東京農業大院、2. 東京農業大)

17:15 ~ 17:30

[3KDp13w030] コーヒーおよびコーヒー残渣 (SCG) 中に存在する環状ジペプチドの推定と焙煎時間が生成に与える影響

*中島 陶子¹、宮内 聡¹、重村 泰毅¹ (1. 東京家政大・栄養)

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)

14:15 ~ 17:30 | KE会場 C201講義室(川内C棟2F)

[3KEp] 畜産物, 乳製品; 豆, イモ; 穀物

14:15 ~ 14:30

[3KEp01w123] チーズ製造時のホエー排出性に対するカゼインミセルからの κ -CN解離およびミセルへの β -Lg結合の影響

*小野 航¹、林 美菜萌²、岡 大貴³、野口 智弘¹ (1. 東京農大応生・食加技セ、2. 東京農大院応生・農化、3. 東京農大応生・農化)

14:30 ~ 14:45

[3KEp02w115] 乳の状態が異なるゴーダチーズの製造ごとのCa挙動

*那須田 祐子¹、野々村 玲男¹、赤嶺 直弥¹、大沼 正人¹、金田 勇¹、川端 庸平²、栃原 孝志² (1. 北海道大学、2. 酪農学園大学)

14:45 ~ 15:00

[3KEp03] 牛乳 β -カゼインA1/A2変異体がカゼインミセルおよびヨーグルト製造・品質に及ぼす影響

亀谷 菜々子¹、*荒川 健佑¹、西野 直樹¹ (1. 岡山大・院・環生自)

15:00 ~ 15:15

[3KEp04] A2ミルクにおけるカゼインミセルの構造特性が酸乳ゲル形成に及ぼす影響

*岡 大貴¹、廣岡 巧海¹、小野塚 咲希¹、小野 航²、野口 智弘² (1. 東京農大応生・農化、2. 東京農大応生・食加技セ)

15:15 ~ 15:30

[3KEp05w124] 脂肪球微細化の最適条件の検討

*野々村 玲男¹、大沼 正人¹、那須田 祐子¹、金田 勇¹、川端 庸平² (1. 北海道大学・院・工、2. 酪農学園大学)

15:30 ~ 15:45

[3KEp06] コントラスト変調小角中性子散乱法から見るカゼインミセル構造

*高木 秀彰¹、中野 智木²、青木 孝良³ (1. 高エネルギー加速器研究機構、2. 南日本酪農協同株式会社、3. 鹿児島大学)

15:45 ~ 16:00

[3KEp07] チョコバーアイスクリームのコーティングチョコ物性が感性価値および摂食特性に与える影響

駒場 啓祐¹、清野 蘭²、*井上 恵介¹、渡部 加苗²、岩井 大¹、小田巻 伊都子²、阿部 忠博²、井上 肇¹ (1. 森永乳業(株)・食品研、2. 森永乳業(株)・FS研)

16:00 ~ 16:15

[3KEp08] ホエイを使用したパン製造における生地および焼成パンの評価

*川島 綾乃¹、須藤 健太²、白石 宗¹ (1. 和洋女子大・健康栄養、2. 株式会社須藤牧場)

16:15 ~ 16:30

[3KEp09] 貯蔵過程におけるピンホールマシン処理アズキの煮熟特性の変化

*加藤 淳¹、新田 康典²、鎌田 善樹² (1. ホクレン農業協同組合連合会、2. 長谷部商事株式会社)

16:30 ~ 16:45

[3KEp10] 生豆乳中のオイルボディーとタンパク質の相互作用と再構成豆乳の粘度

*下山田 真¹、小柳 美空¹、福島 樹薫¹、村上 和弥¹、松野 正幸² (1. 静岡県大・食栄、2. 静岡県工技研)

16:45 ~ 17:00

[3KEp11w116] 高タンパク質含有のダイズ変異体における代謝物の網羅的分析

*梅原 里奈¹、足利 奈奈²、小林 聡³、山口 直矢²、前多 隼人^{1,4,5} (1. 弘前大・院・地域共創科学研究科、2. 北海道立総合研究機構 十勝農業試験場、3. 北海道立総合研究機構 北見農業試験場、4. 弘前大・農学生命科学部、5. 弘前大学グローバルWell-being総合研究所)

17:00 ~ 17:15

[3KEp12] 小豆餡の風味向上を目的とした品種開発指標の作成

*奥本 大祐¹、堀内 優貴²、鍵本 依見¹、市野 沙英¹ (1. 株式会社虎屋、2. 地方独立行政法人北海道立総合研究機構)

17:15 ~ 17:30

[3KEp13] 日本と世界のイネコアコレクションの玄米こめ油含量と機能性成分の一斉比較分析

*宮澤 大樹^{1,2}、十亀 良輔^{1,2}、戸田 雅子²、畠山 望¹、荒木 悦子³、宮澤 陽夫¹ (1. 東北大・未来研 (NICHe)、2. 東北大・院・農学研究科、3. 農研機構・食品研究部門)

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)

14:15 ~ 17:30 | KF会場 C202講義室(川内C棟2F)

[3KFp] 野菜, 果実; 水産物; その他の食品

14:15 ~ 14:30

[3KFp01] キンカンが含有する特徴物質であるジヒドロカルコンについて

*三宅 義明^{1,2}、田中 花奈²、中田 芽久美²、岩瀬 優里²、小島 えり²、菅野 友美^{1,2} (1. 愛知淑徳大・食健康科学、2. 愛知淑徳大・健康医療科学)

14:30 ~ 14:45

[3KFp02] 在来種クルミと栽培種クルミの栄養機能成分の組成比較分析

*深澤 律子^{1,2}、宮澤 大樹¹、十亀 良輔^{1,3}、戸田 雅子^{1,3}、宮澤 陽夫¹ (1. 東北大学 未来科学技術共同研究センター・先端食品バイオ研究部門、2. 東北生活文化大学 家政学部家政学科健康栄養学、3. 東北大学大学院 農学研究科)

14:45 ~ 15:00

[3KFp03w117] 機能性に着目したカブの栽培及びカブ浅漬けの開発

*小池 麻由¹、小林 泰斗¹、熊倉 慧¹、高橋 朝歌²、山崎 篤¹、松岡 寛樹¹ (1. 高崎健康福祉大学、2. 東都大学)

15:00 ~ 15:15

[3KFp04] 過冷却保存がカットパブリカの微生物的特性および嗜好性に及ぼす影響

*高橋 柊里¹、大越 理菜²、折笠 貴寛²、小出 章二² (1. 岩手大・院、2. 岩手大・農)

15:15 ~ 15:30

[3KFp05w118] 宮古島産コーヒーチェリーの機能性と抗老化作用

*植田 泰成¹、菊野 日出彦²、風見 真千子¹、谷口 (山田) 亜樹子¹、野口 治子¹ (1. 東京農大・院・農、2. 東京農大・院・国際)

15:30 ~ 15:45

[3KFp06] 乾燥方法の異なる柑橘果皮粉末を添加した焼成菓子の物理的特性

*小泉 昌子¹、美濃部 友琳¹、勝又 美紀¹、市村 晴美¹、上原 歩¹ (1. 玉川大学)

15:45 ~ 16:00

[3KFp07] フリーズドライ再親水化処理がウニ生殖腺の品質特性に及ぼす影響—食感、色彩、生菌数および遊離アミノ酸に着目して—

*埜 宗継¹、大倉 修士²、石川 眞理子²、影山 直司² (1. 山梨大学、2. ピックルスコーポレーション)

16:00 ~ 16:15

[3KFp08] Development of Protein-Polysaccharide-Based Active Composite Edible Coating Incorporated with Essential Oils for Seafood Preservation

*More Aditi¹、Geng Jie-Ting¹、Osako Kazufumi¹ (1. Tokyo University of Marine Science and Technology)

16:15 ~ 16:30

[3KFp09w125] 粕度の異なる酒粕に含まれる炭水化物の比較

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

16:30 ~ 16:45

[3KFp10w126] 市販ハチミツにおける納豆菌の探索およびその含有成分特性の解析

*田代 穂乃花¹、成澤 直規¹ (1. 日本大学)

16:45 ~ 17:00

[3KFp11w127] 雌ラットを用いたアメリカミズアブ半脱脂粉末の亜慢性毒性評価

*杉山 大和¹、大西 伶旺¹、落合 優¹、加藤 俊治²、乙木 百合香² (1. 北里大・獣医・動物資源、2. 東北大院・農・食品機能分析)

17:00 ~ 17:15

[3KFp12] フタホシコオロギのミンチ加工品の調理方法別嗜好特性と物理的特性に関する研究

*有村 卯波¹、明地 美玲¹、熊澤 有紗¹、佐藤 瑤子¹、森光 康次郎¹ (1. お茶の水女子大・院)

17:15 ~ 17:30

[3KFp13] 米ぬか給餌が食用コオロギの栄養成分組成に与える影響

*十亀 良輔^{1,2}、宮澤 大樹^{2,1}、飯島 明宏³、戸田 雅子^{1,2}、宮澤 陽夫² (1. 東北大学大学院農学研究科、2. 東北大学未来科学技術共同研究センター、3. 高崎経済大学地域政策学部)

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)

14:15 ~ 17:30 | KG会場 C205講義室(川内C棟2F)

[3KGp] 加工、製造技術

14:15 ~ 14:30

[3KGp01] 疎水基がルーピンマメ多糖類の乳化機能に及ぼす影響の解析

*根本 珠里¹、足立 典史²、藤井 名苗²、柴田 雅之²、櫻田 早由利²、中村 彰宏¹ (1. 茨城大学大学院、2. 不二製油 (株))

14:30 ~ 14:45

[3KGp02] ルーピンマメ多糖類の水中油型乳化機能を発現する成分の解明

*下高原 杏奈¹、足立 典史²、藤井 名苗²、柴田 雅之²、櫻田 早由利²、中村 彰宏¹ (1. 茨城大学大学院、2. 不二製油 (株))

14:45 ~ 15:00

[3KGp03w135] 独自の粉碎手法で製造した米粉の結晶化度が米粉麺の引張特性に与える影響

*矢島 睦大¹、矢野 裕子¹、香田 智則¹、西岡 昭博¹ (1. 山形大・院)

15:00 ~ 15:15

[3KGp04] 多糖類の添加がパンの物性に与える影響に関する研究

*佐藤 理子¹、足立 典史²、柴田 雅之²、櫻田 早由利²、中村 彰宏¹ (1. 茨城大学大学院、2. 不二製油 (株))

15:15 ~ 15:30

[3KGp05w136] ハイドロコロイド系添加剤が米粉生地製のパン性およびレオロジー特性に与える影響

*佐藤 麗水¹、矢野 裕子¹、香田 智則¹、西岡 昭博¹ (1. 山形大・院)

15:30 ~ 15:45

[3KGp06w137] 真空冷却技術が小麦粉食パンの老化に及ぼす影響

*多川 万衣香¹、岡田 沙織²、藤田 隆士²、高村 仁知³、齋藤 公美子³ (1. 奈良女子大・院、2. (株) 品川工業所、3. 奈良女子大)

15:45 ~ 16:00

[3KGp07] パン焼成後における冷却操作に関する研究

*山田 盛二¹ (1. サンタベーキングラボ)

16:00 ~ 16:15

[3KGp08w138] 酵素添加炊飯米の澱粉構造と老化速度の関係について (第2報)

*隠岐 優佳¹、平田 芳信²、中川 洋²、山内 宏樹²、金子 耕士²、萩原 雅人²、田口 拓実³、今泉 鉄平^{4,5}、西津 貴久^{4,5} (1. 岐阜大・院・自然、2. (国研) 原子力機構・物質科学研究センター、3. 岐阜大・院・連農、4. 岐阜大・応生、5. 岐阜大・先制食未来研究センター)

16:15 ~ 16:30

[3KGp09] 混練作業の自動化に向けた米粉生地画像を用いたレオロジー特性値の推定

*鎌田 樹¹、根井 大介¹ (1. 農業・食品産業技術総合研究機構)

16:30 ~ 16:45

[3KGp10] 自己乳化型米飯改良剤による冷凍米飯の電子レンジ解凍時におけるテクスチャー不均一性の低減効果

*三上 晃史¹、底押 秀康¹、小林 英明² (1. キューピー醸造株式会社、2. キューピー株式会社)

16:45 ~ 17:00

[3KGp11] 米粉加工品の官能特性にみられる品種差と胚芽タンパク質組成の関連性に関する予備的検討

*三浦 佳奈¹、五十嵐 喜治²、高木 智士³、曾根 正人⁴ (1. 共愛学園前橋国際大学、2. 山形大学、3. 長崎総合科学大学、4. 東京科学大学)

17:00 ~ 17:15

[3KGp12w139] 噴霧乾燥法および噴霧凍結造粒乾燥法により作製したデキストリン粉体の特性評価

*知念 匠太¹、川口 晋也¹、稲木 由衣¹ (1. 株式会社プリス)

17:15 ~ 17:30

[3KGp13] 干し芋製造残渣の食品素材化に関する研究

*金井 悠輔¹、益子 朱音¹、岸 辰典²、中村 亮² (1. 栃木県産業技術センター、2. 株式会社社関)

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)

14:15 ~ 17:15 | KH会場 C206講義室(川内C棟2F)

[3KHp] 加工，製造技術

14:15 ~ 14:30

[3KHp01] 精密ろ過膜を用いた微粒子化ホエイからのグリコマクロペプチドの分離濃縮

*石田 祐子¹、柴 真由美¹、武本 篤寛¹、酒井 史彦¹、福留 博文¹ (1. 雪印メグミルク (株) ミルクサイエンス研究所)

14:30 ~ 14:45

[3KHp02] ホエイタンパク質の変性がプロセスチーズの物理的特性に及ぼす影響

*道東 慎也¹ (1. 森永乳業株式会社)

14:45 ~ 15:00

[3KHp03] 食品用二軸エクストルーダー内における植物性タンパク原料の内部挙動の分析

*福田 瑞香¹、宮川 真里奈¹、梅田 光秀¹、福澤 洋平¹ (1. (株)日本製鋼所)

15:00 ~ 15:15

[3KHp04] 高品質豆乳ホイップクリームの開発および豆乳のpH調整による香気成分の変化

*松野 正幸¹、池ヶ谷 篤²、村上 和弥³、下山田 真³ (1. 静岡県工業技術研究所、2. 静岡県立農林環境専門職大学短期大学部、3. 静岡県立大学食品栄養科学部)

15:15 ~ 15:30

[3KHp05w140] ポリフェノール添加による植物性ヨーグルトの食感改良に関する研究

*小鹿 夏実¹、田上 貴和子¹、岡 大貴²、鈴木 (高梨) 南羽³、浅田 耕平³、野口 智弘⁴ (1. 東京農大院応生・農化、2. 東京農大応生・農化、3. 雪印メグミルク (株)・ミルクサイエンス研究所、4. 東京農大応生・食加技セ)

15:30 ~ 15:45

[3KHp06] カンナビジオール含有水溶液の保存条件による安定性の違い

*中富 毅¹、岡部 昇悟¹、寺上 佳奈¹、大西 海斗¹、小森 紀明¹、竹川 淳¹、斉藤 大輔¹、齋藤 志穂¹ (1. 第一工業製薬(株))

15:45 ~ 16:00

[3KHp07w141] 膨張剤中のリン酸塩種が小麦焼成品に及ぼす影響

*人見 百合愛¹、乾 真也²、橋本 明日香²、西津 貴久^{3,4}、今泉 鉄平^{3,4} (1. 岐阜大・院・自然研、2. オリエンタル酵母工業、3. 岐阜大・応生、4. 岐阜大・先制食未来研究センター)

16:00 ~ 16:15

[3KHp08] 大麦若葉の非加熱条件下におけるペースト化の特性解析

*今吉 陸¹、北村 豊¹、粉川 美踏¹、木下 敏明、高橋 尚人 (1. 筑波大学)

16:15 ~ 16:30

[3KHp09w142] 木綿豆腐に特有な「崩し・加圧」工程がカードの性状に及ぼす影響

*谷浦 昂¹、山本 莉理²、岡 大貴²、小山 翔大²、辻井 良政² (1. 東京農大院応生・農化、2. 東京農大応生・農化)

16:30 ~ 16:45

[3KHp10w143] 酵素架橋ゼラチンを用いたホヤ由来プラズマローゲン粉末の安定化およびヒト経口摂取後の血中動態評価

*高橋 諄哉¹、齊藤 康平¹、阿久津 光紹¹、樋口 央紀²、高良 毅³、宮澤 大樹^{4,5}、宮澤 陽夫⁴ (1. 青葉化成株式会社、2. 株式会社機能性植物研究所、3. 医療法人社団盛心会 タカラクリニック、4. 東北大学 未来科学技術共同研究センター、5. 東北大学大学院 農学研究科)

16:45 ~ 17:00

[3KHp11] 食用コオロギパウダーの調製と代謝物解析

*菅原 哲也¹、小倉 立己²、野桑 広文³ (1. 山形県工業技術センター、2. 慶應義塾大学先端生命科学研究所、3. ハイジェントテクノロジー (株))

17:00 ~ 17:15

[3KHp12] レモン由来細胞外小胞の特性解明

*井上 孝司¹、神谷 真帆¹、瀬川 修一¹、高橋 寿洋¹、玉谷 卓也² (1. ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社、2. Evatlas株式会社)

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)

14:15 ~ 17:30 | KI会場 C301講義室(川内C棟3F)

[3Klp] 食品物性

14:15 ~ 14:30

[3Klp01] エビの重要な食感である「ぷりぷり感」、「ぶりぶり感」の要素解明とその測定方法の開発 1

*三浦 裕¹、佐川 敦子¹、伊藤 美香¹、阿部 慎平²、石川 春菜²、菊地 陽²、出内 桂二²、菊地 英紀² (1. 昭和女子大学食健康科学部 管理栄養学科、2. 三菱商事ライフサイエンス株式会社 フードマテリアル事業部 プラントベースフード事業室)

14:30 ~ 14:45

[3Klp02] エビの重要な食感である「ぷりぷり感」、「ぶりぶり感」の要素解明とその測定方法の開発 2

*伊藤 美香¹、佐川 敦子¹、阿部 慎平²、石川 春菜²、菊地 陽²、出内 桂二²、菊地 英紀²、三浦 裕¹ (1. 昭和女子大学 食健康科学部 管理栄養学科、2. 三菱商事ライフサイエンス株式会社 フードマテリアル事業部 プラントベースフード事業室)

14:45 ~ 15:00

[3Klp03w175] 人が知覚する多様な食感の新規計測法の開発と生起機構の解明

*桑原 知也¹、小川 剛伸¹、谷 史人¹ (1. 京大・院・農)

15:00 ~ 15:15

[3Klp04w176] 食感に着目した冷凍天ぷらの衣の多角的評価

*右田 かよ¹、小池 夏実¹、小暮 亮雅¹、青島 利裕¹ (1. 株式会社 島津製作所)

15:15 ~ 15:30

[3Klp05w177] 凍結解凍を伴う高分子ゲルの機械的特性

*小池 俊輔¹、栗田 玲²、小林 和也¹ (1. 日本工業大学大学院、2. 東京都立大学大学院)

15:30 ~ 15:45

[3Klp06] 静電相互作用を利用した魚鱗由来混合ゼラチンの物性と安定性の向上

*松川 真吾¹、Geonzon Lester² (1. 東京海洋大学 海洋科学部 食品生産科学科、2. 筑波大学生命環境系)

15:45 ~ 16:00

[3Klp07] ダイスアーモンドの吸湿に伴うテクスチャー変化の定量的評価法

*大山 建輔¹、粉川 美踏¹、北村 豊¹ (1. 筑波大学)

16:00 ~ 16:15

[3Klp08w178] ヒト咀嚼との差を埋める新食感評価手法

~食品圧縮時の多方向力学情報が機械学習式食感評価に与える影響~

*杉原 諒¹、武政 誠¹ (1. 東京電機大学 大学院)

16:15 ~ 16:30

[3Klp09] MCTを活用したタンパク熱変性ゲルの物性制御技術の開発

*徳長 そよ香¹、須之内 愛¹、西野 有里²、伊藤 喜子²、宮澤 淳夫²、渡辺 隆英¹ (1. 日清オイリオグループ株式会社、2. 兵庫県立大学大学院理学研究科)

16:30 ~ 16:45

[3Klp10w179] うどんの食感劣化「のび」を高感度に反映する指標の特定に向けた圧縮流動挙動解析

*赤澤 隆志¹、村井 匠²、畝 くるみ¹、関口 絢野¹、斎藤 嘉人¹ (1. 新潟大・農、2. 新潟大・院・自然科学)

16:45 ~ 17:00

[3Klp11] 等温マイクロカロリーメトリーによる蒸した酒米と飯米の低温老化熱測定

*加藤 鼓雪¹、藏満 春花¹、水谷 政夫²、大場 正春³、前林 正弘¹ (1. 名城大・農、2. 水谷酒造 (株)、3. 名城大)

17:00 ~ 17:15

[3Klp12w180] 熱量測定法を用いた炊飯米の老化に対する有機酸塩の影響の評価

*天野 那菜¹、大場 正春³、前林 正弘² (1. 名城大・院・農、2. 名城大・農、3. 名城大)

17:15 ~ 17:30

[3KIp13] たんぱく質組成の違いが大麦麵の内部構造および表面特性に及ぼす影響

*畑山 博哉¹、佐藤 健¹ (1. (地独) 東京都立産業技術研究センター)

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)

14:15 ~ 17:30 | KJ会場 C302講義室(川内C棟3F)

[3KJp] 発酵，酵素利用

14:15 ~ 14:30

[3KJp01] 納豆菌のリケナーゼ遺伝子発現に対するミネラルの影響と枯草菌168株との比較

*稲垣 秀一郎¹ (1. 大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部)

14:30 ~ 14:45

[3KJp02] テンペ菌および納豆菌によるかつお節ダシ殻発酵物におけるペプチドおよび関連アミノ化合物の網羅的解析

*小林 波琉人¹、湯浅 正洋²、浅井 智子³ (1. 京大・農、2. 神大院・人間発達環境、3. 京大院・農)

14:45 ~ 15:00

[3KJp03w150] 食品由来乳酸菌を用いた微生物発酵茶における機能性成分産生条件の検討

*伊藤 晴太¹、柴田 貴子²、高橋 淳²、安部 智子¹ (1. 東京電機大・院・理工、2. 埼玉県茶業研究所)

15:00 ~ 15:15

[3KJp04i010] Fermentation of Sea Buckthorn with Lactic Acid Bacteria: Effects on Acidity, Taste, Polyphenols, and Antioxidant Activity

*ESTEBAN MOSQUERA¹, TANAKA SACHI², WATANABE Jun¹ (1. Obihiro University of Agriculture and Veterinary Medicine, 2. University of Shinshu)

15:15 ~ 15:30

[3KJp05w151] イムノクロマト法を用いたサワードウ種継ぎ過程におけるスターター菌および混入菌のモニタリング

*小浪 早苗¹、相木 恭果¹、富永 達矢^{1,2} (1. 日本女子大・院・家政学研究科、2. 日本女子大)

15:30 ~ 15:45

[3KJp06] 国産メインスターター乳酸菌と国産非スターター乳酸菌を併用したチェダータイプチーズの品質評価

*荒谷 陽介¹、八十川 大輔¹ (1. 地方独立行政法人北海道立総合研究機構食品加工研究センター)

15:45 ~ 16:00

[3KJp07] 酒粕乳酸発酵による風味改善をもたらす乳酸菌の特性解析

*坂井 智加子¹、山崎 梨沙¹、塩野 忠彦¹ (1. 広島総研食品工技セ)

16:00 ~ 16:15

[3KJp08w152] 米焼酎蒸留粕エキスの微生物培養用培地としての高度利用

*穴田 萌笑¹、小林 和也¹、橋本 憲明¹、小平 一也²、柴崎 菜々香² (1. 新潟県農業総合研究所食品研究センター、2. 八海醸造株式会社)

16:15 ~ 16:30

[3KJp09w153] *Lactiplantibacillus pentosus*と*Lactiplantibacillus plantarum*の遺伝的相違について

*井上 京哉¹、成田 周平¹、鈴木 智典²、野村 佳歩²、西岡 浩貴³、内野 昌孝² (1. 東京農大院、2. 東京農大、3. 徳島県工技セ)

16:30 ~ 16:45

[3KJp10w154] 野生酵母 MC87-46 のイソマルトース資化に関わる転写因子の解析

*大蔵 卓矢¹、兒島 孝明¹、赤尾 健²、志水 元亨¹、加藤 雅士¹ (1. 名城大・院・農、2. 酒類総合研究所)

16:45 ~ 17:00

[3KJp11w155] ふな寿司から分離したコラゲナーゼ産生菌の探索と機能性について

*豊田 絵里¹、鈴木 智典²、野村 佳歩²、内野 昌孝² (1. 東京農業大学大学院、2. 東京農業大学)

17:00 ~ 17:15

[3KJp12i011] Engineering Soy Paneer Quality Through Targeted Microbial Fermentation

*Raj Bala¹, Tomonori Suzuki², Kaho Nomura², Masataka Uchino² (1. Tokyo University of Agriculture Graduate School, 2. Tokyo University of Agriculture)

17:15 ~ 17:30

[3KJp13] 無塩発酵漬物“酸菜”の製造における赤かぶ品種の検討
- 飛騨紅かぶと津軽紅かぶの比較 -

*加島 隆洋¹、与嶋 靖智²、横山 慎一郎¹ (1. 岐阜県食品科学研究所、2. 株式会社 飛騨高山よしま農園)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

14:15 ~ 16:15 | 第1講義室(青葉山コモンズ2F)

[3AAp] 整腸作用

14:15 ~ 14:30

[3AAp01w102] スケトウダラ由来難消化性タンパク質の給餌がマウスの腸内環境に及ぼす影響

*有田 真香¹、志禮 亮太¹、細見 亮太¹、福永 健治¹ (1. 関西大学)

14:30 ~ 14:45

[3AAp02] フリーズドライ和梨給餌によるアトロピン誘発ラット便秘モデルの整腸効果

*橋爪 智恵子¹、友竹 浩之¹ (1. 飯田短大・食物栄養)

14:45 ~ 15:00

[3AAp03] 穀物由来食物繊維含有食品の摂取が腸内環境に及ぼす影響

*石川 大仁¹、小林 透子¹、岡村 晶子¹、小山 涼香¹、吉村 匡史¹、堀田 将志²、川島 和²、國澤 純²、村上 照実³、柴田 諒祐³、嶋津 京子³、間 和彦³ (1. (株)ヘルスケアシステムズ、2. 医薬健栄研、3. (株)ニッポン・中研・イノベーションセンター)

15:00 ~ 15:15

[3AAp04w103] たんぱく質摂取量増加による腸内腐敗物質の増加と、発酵食品の摂取による抑制効果の検討

*福田 侑菜¹、吉村 匡史¹、石川 大仁¹ (1. 株式会社ヘルスケアシステムズ)

15:15 ~ 15:30

[3AAp05w104] 高アミロース小麦粉の摂取による腸内環境改善効果の検証ープラセボ対照ランダム化二重盲検並行群間比較試験ー

*岩田 遼¹、大友 雄登¹、西辻 泰之¹、野出 純一¹、豊田 一希¹、広瀬 哲也²、海老原 淑子³、菊池 洋介¹ (1. (株)日清製粉グループ本社、2. 日清製粉(株)、3. チョダパラメディカルケアクリニック)

15:30 ~ 15:45

[3AAp06w105] 高アミロース小麦粉の腸内環境改善効果を高める加工法の検討

*大友 雄登^{1,3}、岩田 遼¹、池上 舞¹、西辻 泰之¹、菊池 洋介¹、広瀬 哲也²、青江 誠一郎³ (1. 株式会社日清製粉グループ本社、2. 日清製粉株式会社、3. 学校法人大妻学院大妻女子大学)

15:45 ~ 16:00

[3AAp07w106] 高アミロース小麦粉由来食物繊維による短鎖脂肪酸産生に寄与する腸内細菌の特定と菌種間相互作用の解明

*豊田 一希^{1,2}、池田 祐香²、渡邊 大輝²、新堀 智子²、西辻 泰之¹、広瀬 哲也³、菊池 洋介¹、國澤 純² (1. (株)日清製粉グループ本社、2. (国研) 医薬基盤・健康・栄養研究所、3. 日清製粉(株))

16:00 ~ 16:15

[3AAp08w107] 腸内細菌叢と食事摂取頻度の関連性検索～Mykinso Explorerを用いた検証～

*馬場 開陸¹、渡辺 諭史¹ (1. 株式会社サイキンソー)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

14:15 ~ 16:30 | 第2講義室(青葉山コモンズ2F)

[3ABp] 抗酸化; その他食品機能

14:15 ~ 14:30

[3ABp01] 収穫時熟度と追熟がトマト果実のリコピン含量および抗酸化能に及ぼす影響

*坂田 秀朗¹ (1. 兵庫県立農林水産技術総合センター 北部農業技術センター)

14:30 ~ 14:45

[3ABp02] HPLCを用いたトリリノレインの自動酸化過程の測定

*島 元啓¹ (1. 石川県立大学)

14:45 ~ 15:00

[3ABp03] AT2細胞ROS誘導型肺線維化モデルにおける選択的抗酸化物質の有用性

*坂井 隆浩¹ (1. 高崎健康福祉大学薬学部)

15:00 ~ 15:15

[3ABp04] 食事中の油脂含量の違いが酸化コレステロールと酸化植物ステロールの吸収率や抗酸化システムに与える影響

*口石 美咲¹、長田 恭一² (1. 明治大・院・農、2. 明治大・農)

15:15 ~ 15:30

[3ABp05] xCT欠損マウス胚性線維芽細胞を用いた食品由来フェロトーシス阻害物質の探索

*小林 翔^{1,2}、森 靖²、上杉 祥太²、叶 奈緒美^{1,2}、五十嵐 喜治¹、佐藤 英世³ (1. 山形大・農、2. 岩手大・院・連合農、3. 新潟大・医)

15:30 ~ 15:45

[3ABp06w069] 笹の葉抽出物をモデルとしたフェロトーシス抑制性ラジカル捕捉抗酸化物質の同定法開発

*森 靖¹、叶 奈緒美^{1,2}、五十嵐 喜治²、佐藤 英世³、小林 翔^{1,2} (1. 岩手大・院・連合農、2. 山形大・農、3. 新潟大・医)

15:45 ~ 16:00

[3ABp07] フェロトーシス抑制能を有するフラボノイド類の探索

*伊藤 隼哉¹、小林 翔³、前島 大希¹、Hao Yang¹、仲川 清隆¹、三島 英換² (1. 東北大院農・食品機能分析、2. 東北大院医・環境医学、3. 山大農)

16:00 ~ 16:15

[3ABp08w089] ポリフェノール単体とワインの混合系におけるAGEs生成抑制作用の相互作用解析

*田邊 貴昭¹、杉浦 伸一²、寺西 太亮¹ (1. (株) モトックス、2. 同志社大・院・生命医科)

16:15 ~ 16:30

[3ABp09w090] イミダゾールジペプチドと2-オキソカルノシンのグリセルアルデヒド誘導性ストレスによる細胞内タンパク質糖化および神経細胞死の抑制効果

*山田 泰成¹、橋田 耕治¹、林 滉平¹、吉用 賢治¹、廣瀬 恒久¹、下間 志士¹、浜田 芳男²、白井 健二²、横山 直希³、原 利明³、西濃 智³、掛谷 秀昭⁴、友永 省三⁵、尾崎 誠¹ (1. ナカライテスク(株)、2. 甲南大・院 フロンティアサイエンス研究科 生命化学専攻、3. 浜理薬品工業(株)、4. 京都大・院 薬学研究科 創発医薬科学専攻、5. 京都大・院 農学研究科 応用生物科学専攻)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

14:15 ~ 17:15 | 第3講義室(青葉山commons2F)

[3ACp] 骨代謝、ミネラル代謝; 抗腫瘍、抗炎症; その他食品機能

14:15 ~ 14:30

[3ACp01w092] ローズマリー精油抽出残渣エキ스가皮膚機能に与える影響*柿崎 心¹、長澤 尚晟²、山野 亜紀^{3,4}、禹 済泰^{3,4}、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大学・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. (同) 天然資源研究開発センター、4. 中部大・応用生物)

14:30 ~ 14:45

[3ACp02w068] 超臨界抽出グリーンプロポリスおよび桂皮酸誘導体による骨代謝制御機構の検証*木村 友嘉¹、長澤 尚晟²、濱田 光美³、橋本 雅男³、角田 陽介³、出口 有佑⁴、禹 済泰⁴、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. (株) 富士見養蜂園、4. 中部大・院・応用生物)

14:45 ~ 15:00

[3ACp03w075] クロモジ精油抽出残渣エキスの抗炎症作用*小林 夏海¹、長澤 尚晟²、山野 亜紀³、禹 済泰^{3,4}、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. (同) 天然資源研究開発センター、4. 中部大・院・応用生物)

15:00 ~ 15:15

[3ACp04w076] モクマオウおよびマンジェリコン抽出物の機能性評価*坂下 千紘¹、長澤 尚晟²、山野 亜紀³、禹 済泰^{3,4}、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. (同) 天然資源研究開発センター、4. 中部大・応用生物)

15:15 ~ 15:30

[3ACp05w093] 高尿酸血症モデルにおけるギンギン抽出エキスの尿酸産生への影響評価*島村 美咲¹、水島 結菜¹、坂下 千紘¹、長澤 尚晟²、村田 咲南¹、柴田 貴子²、衛藤 未侑²、山野 亜紀³、禹 済泰³、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. 中部大・応用生物)

15:30 ~ 15:45

[3ACp06w094] 埼玉県産福みかん種子および果皮抽出物の抗高尿酸血症作用*水島 結菜¹、島村 美咲¹、坂下 千紘¹、長澤 尚晟²、村田 咲南¹、柴田 貴子²、飯島 琴衣²、小林 亘³、神山 真澄^{1,2}、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. 駒沢女子大学・人間健康)

15:45 ~ 16:00

[3ACp07w095] テアニン投与による脳内モノアミン代謝変動の可視化解析*玉井 南帆¹、鹿野 仁美¹、安部 綾²、小関 誠²、平 修¹ (1. 福島大学・農、2. 太陽化学 (株))

16:00 ~ 16:15

[3ACp08w096] マウス体毛を用いたテアニン摂取後のストレス軽減効果の評価*松本 歩夢¹、鹿野 仁美¹、安部 綾²、小関 誠²、平 修¹ (1. 福島大学 (農)、2. 太陽化学 (株))

16:15 ~ 16:30

[3ACp09w097] ストレス関連バイオマーカーの経時的モニタリングおよび食事によるストレス反応評価のための毛髪イメージング質量分析法*米田 琴音¹、鹿野 仁美¹、安部 綾²、小関 誠²、平 修¹ (1. 福島大・院・農、2. 太陽化学 (株))

16:30 ~ 16:45

[3ACp10w098] ビタミン (A1、B1、B6) の投与によるパーキンソン病の症状の予防効果の検証*西村 優菜¹、鹿野 仁美¹、平 修¹ (1. 福島大学・農)

16:45 ~ 17:00

[3ACp11w099] 火山灰土壌で栽培したカボチャ成分の一斉局在解明*田 蕊¹、鹿野 仁美¹、平 修¹ (1. 福島大・院・農)

17:00 ~ 17:15

[3ACp12] 納豆菌培養エキス投与による血栓形成抑制に伴う脳内代謝応答のIMS解析

*平 修¹、近藤 稔和²、森 昭彦³、Yu James⁴、Ishii Ayako⁴ (1. 福島大学（農）、2. 和歌山県立医科大学、3. ジェイテック、4. Contek Life Science Co., Ltd.)

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 | 会場 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 | 会場 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)

■ 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)

■ 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)

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

■ 2026年8月28日(金) 9:00 ~ 11:30 | 会場 KA会場 C101講義室(川内C棟1F)

[3KAa] 食品分析

9:00 ~ 9:15

[3KAa01] 成分分析で探るとぶろくの風味の違い

*三浦 晟¹、太田 智弥²、村山 秀樹²、宮城 敦子² (1. 山形大・院・農、2. 山形大・農)

9:15 ~ 9:30

[3KAa02] リンゴ果実の食味成分における品種間比較

*長谷川 光希¹、太田 智弥²、高山 宥美³、五十鈴川 寛司³、村山 秀樹²、宮城 敦子² (1. 山形大・院・農、2. 山形大・農、3. 山形農研セ園農研)

9:30 ~ 9:45

[3KAa03i002] Spatial and Temporal Metabolite Mapping in Banana (*Musa* spp.) by Graphite Carbon Black-Assisted Laser Desorption Ionization–Mass Spectrometry Imaging*ZHUOFEI LIU^{1,2}, Yuzuki Koga¹, Miho Sase³, Hiroki Okawa³, Takenobu Ogawa⁴, Imari Sato⁵, Yukio Kawano⁶, Toshiro Matsui^{1,2}, Mitsuru Tanaka^{1,2} (1. Grad. Sch. of Biores. & Bioenviro. Sci., Kyushu Univ., 2. Fac. of Agric., Grad. Sch. of Kyushu Univ., 3. KISTEC, 4. Grad. Sch. of Agric., Kyoto Univ., 5. NII, 6. Fac. of Sci. & Eng., Grad. Sch. of Chuo Univ.)

9:45 ~ 10:00

[3KAa04w042] 低分子ペプチドの検出感度の向上のための分子イオンモビリティ分離場 (TIMS) のMS導入

*福田 愛莉¹、岡本 凜奈¹、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)

10:00 ~ 10:15

[3KAa05] ワイン中アセトアルデヒドの官能閾値の再検討とその低減技術に関する研究

*小松 正和¹、佐藤 憲亮¹、木村 英生¹ (1. 山梨県産業技術センター)

10:15 ~ 10:30

[3KAa06w043] ビール中未同定二糖の構造解析

*山内 美緒¹、熊澤 茂則¹、本田 千尋¹ (1. 静岡県大・院・薬食)

10:30 ~ 10:45

[3KAa07w044] PITC誘導体化とシングル四重極LC-MSを用いた食品中ジペプチドの新規配列解析法の開発

*宮内 聡¹、重村 泰毅¹ (1. 東京家政大 栄養)

10:45 ~ 11:00

[3KAa08] オンライン固相脱水誘導体化-GC/MS法による日本酒の代謝物分析の自動化

*佐々野 僚一¹、丸山 千明¹、新川 翔也¹ (1. 株式会社アイスティサイエンス)

11:00 ~ 11:15

[3KAa09i003] A Safety Evaluation of Roasted Coffee Beans Distributed in Korea

*Roh Seoye¹、Park Minjung¹、Jang Mijung¹、Son Jihee¹、Son Bomin¹、Kim Bomi¹、Kim Daehwan¹、Mun Huicheon¹ (1. Gyeonggi-do Institute of Health and Environment)

11:15 ~ 11:30

[3KAa10] 清酒中フェノール化合物の分析法の設定とその活用

*三井 俊¹、伊藤 彰敏¹、吉村 明浩²、半谷 朗¹、家田 明音¹、近藤 徹弥³ (1. あいち産業科学技術総合センター、
2. 岐阜県食品科学研究所、3. 名古屋文理大学)

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

■ 2026年8月28日(金) 9:00 ~ 11:30 | ■ KB会場 C102講義室(川内C棟1F)

[3KBa] 食品分析

9:00 ~ 9:15

[3KBa01] 酵素含有高吸水性ポリマービーズを用いたグルタミン酸・グルコース・乳酸の新しい簡易比色測定法

*先崎 千稚¹、日下部 均¹ (1. 株式会社エンザイム・センサ)

9:15 ~ 9:30

[3KBa02] 食品中PQQの安定定量を目的とした分析法の構築と適用

*高橋 洋武¹、平松 幸之助¹、奥村 純子¹、橘田 規¹ (1. (一財) 日本食品検査)

9:30 ~ 9:45

[3KBa03w050] オリゴペプチド高感度検出のためのアセチル誘導体化LC-TIMS-MS法の構築

*河田 珠愛¹、Yang Xiaoli¹、巴山 忠²、松井 利郎³ (1. 九大院・生資環、2. 福岡大・薬、3. 九大院・農)

9:45 ~ 10:00

[3KBa04i004] Comprehensive Peptide Profiling of Casein Peptone by Me-Cou-aided *De Novo* Peptide Sequencing using LC-timsTOF/MS*Hui Luan¹, Yumiko Toyama², Fumiya Honda¹, Ryotaro Asai¹, Risa Katagihara¹, Yizhi Xiao¹, Saya Nakamura³, Toshiro Matsui^{2,3}, Mitsuru Tanaka^{2,3} (1. Grad. Sch. of Biores. & Bioenviro. Sci., Kyushu Univ., 2. Res. Dev. Cent. Five-Sense Devices, Kyushu Univ., 3. Fac. of Agric., Grad. Sch. of Kyushu Univ.)

10:00 ~ 10:15

[3KBa05] テクチャーの異なるゲルにおける模擬咀嚼中の香気リリース挙動の解析

*太田 美樹¹、原田 奈穂¹、石原 清香¹、中馬 誠¹、池内 郁佳子¹、渡邊 伽穂¹、村上 裕介¹、船見 孝博¹、柴田 暁秀²、東森 充² (1. 三栄源エフ・エフ・アイ (株)、2. 大阪大・院・工学研究科)

10:15 ~ 10:30

[3KBa06] ハラル食品を対象としたマルチプレックスPCRおよびマイクロチップ電気泳動による動物種自動判別法の開発

*曾我部 有司¹、坂本 雄紀¹ (1. 株式会社島津製作所)

10:30 ~ 10:45

[3KBa07w051] ティラピア缶詰における骨軟化および食味を指標としたレトルト殺菌処理条件の検討

*湯浅 佳奈¹、笹井 実佐¹、竹治 仁詩²、松田 尚人³、藤井 瑠華³、遠藤 雅人⁴、濱田 (佐藤) 奈保子⁴ (1. (公財) 東洋食品研究所、2. 東洋製罐 (株)、3. 東洋製罐グループホールディングス (株)、4. 東京海洋大・学術研究院)

10:45 ~ 11:00

[3KBa08] 食用海藻の熱湯加熱に伴う水溶性物質溶出の変化とモデル化への試み

*若山 正隆^{1,2}、大沼 広宜²、小倉 立己²、芦野 祐尋²、門脇 里恵²、佐藤 美夢² (1. 愛媛大・院、2. 慶應大・先端生命研)

11:00 ~ 11:15

[3KBa09w052] アミノ基結合型高感度ラベル化剤L-FDVDAとPBrカラムを用いたシングル四重極型LC-MSによる食肉中イミダゾールジペプチドと関連代謝物の定量分析

*尾崎 誠¹、中出 友美¹、山田 泰成¹、関口 麻悠²、廣瀬 恒久¹、下間 志士¹、川瀬 貴博³、辻 愛⁴、倉永 健史⁵、掛谷 秀昭⁵、友永 省三² (1. ナカライテスク株式会社、2. 京都大学大学院 農学研究科 応用生物科学専攻、3. 株

式会社栄養・病理学研究所、4. 県立広島大学 地域創生学部 地域創生学科、5. 京都大学大学院 薬学研究科 創発
医薬科学専攻)

11:15～11:30

[3KBa10w053] 食品スフィンゴ脂質のデータベース構築に向けた包括的定量解析

*寺脇 涼平¹、小笠原 陽香¹、真鍋 祐樹¹、菅原 達也¹ (1. 京大・院・農)

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

■ 2026年8月28日(金) 9:00 ~ 11:30 | 会場 KC会場 C105講義室(川内C棟1F)

[3KCa] フレーバー物質, 色素

9:00 ~ 9:15

[3KCa01w008] 炭酸刺激による多彩な感性価値実現に向けた香料提案ツール (カーボナビ™) の開発

*坂本 響子¹、樋口 可南子¹、松尾 和輝¹、馬場 良子¹、熊沢 賢二¹ (1. 小川香料 (株))

9:15 ~ 9:30

[3KCa02] GC×GC-TOF-MSを用いた焙煎 *wx ae*玄米の網羅的揮発性成分分析と多変量解析により見出された特徴香気成分*竹満 初穂^{1,2}、小谷口 美也子¹、樺島 文恵³、北村 進^{1,2} (1. 大公大、2. (有) IPE、3. LECOジャパン (同))

9:30 ~ 9:45

[3KCa03w009] 牛ステーキ肉の香気および成分特性：産地・生産背景による影響の網羅的解析

*五十嵐 康輔¹、中村 由美子¹、青木 崇幸¹、津田 貴司¹、野村 尚宏¹ (1. 日清食品ホールディングス株式会社)

9:45 ~ 10:00

[3KCa04] 自動前処理装置を用いたレトロネーザルアロマシミュレーターの開発

*高澄 耕次¹、廣田 万由子¹、丸山 一樹¹、坂下 聡¹ (1. サッポロビール株式会社)

10:00 ~ 10:15

[3KCa05w010] 焙煎ガルイボスティーの風味および機能性成分に及ぼす影響

*福下 晴香¹、大塚 祐季¹、宮地 諒²、片山 果咲²、富裕 孝³、柏木 丈弘¹、島村 智子¹ (1. 高知大・農、2. 小谷穀粉(株)、3. 高知大・地世機)

10:15 ~ 10:30

[3KCa06] コージビオースによる食品の劣化臭抑制

*鷲野 由紀子¹、藤原 麻央¹ (1. 三和澱粉工業株式会社)

10:30 ~ 10:45

[3KCa07] 醤油の香気特性を示す香気成分プロファイルと官能評価の対応関係の検証

*飯島 陽子^{1,2}、内田 光流¹、小出 渉太² (1. 工学院大・院・化学応用学、2. 工学院大・先進工・応用化学)

10:45 ~ 11:00

[3KCa08w011] 重酸素水(H₂¹⁸O)を用いたcitral由来オフフレーバーの生成機構解明*宮脇 里奈¹、豊原 良和¹、竹内 亮¹、武田 寿弘¹、池上 亨²、金折 賢二²、田嶋 邦彦³ (1. 高砂香料工業株式会社、2. 京都工芸繊維大・分子化学系、3. 京都スピラボ(株))

11:00 ~ 11:15

[3KCa09] オイスターエキスの特徴香気に寄与する成分の探索

*重藤 敦嗣¹、岡本 千聖¹、関田 大輝¹ (1. 味の素株式会社)

11:15 ~ 11:30

[3KCa10w012] 「肉らしさ」を客観的・定量的に評価できる新規AI技術の開発

*竹内 日南乃¹、辻 凌希^{1,2}、高田 こはる¹、寺田 祐子¹、伊藤 圭祐^{1,2} (1. 静岡県大院薬食、2. 合同会社 DigSense)

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

■ 2026年8月28日(金) 9:00 ~ 11:30 | ■ KD会場 C106講義室(川内C棟1F)

[3KDa] 感性評価, 官能評価; その他の成分

9:00 ~ 9:15

[3KDa01] リポソームを用いたイヌリンの渋味低減効果の検証

*解良 康太¹、荒川 航太²、三辻 帆海¹、玲 高野¹、小枝 貴弘² (1. 東農大・応用生物、2. フジ日本(株)・研究開発室)

9:15 ~ 9:30

[3KDa02] ビール類に含まれる α -ジカルボニル化合物の生成メカニズムと保存中の変化*能見 祐理¹、斎藤 海征¹、五十嵐 悠貴¹、望月 マコラ²、西本 匠³、加野 智慎⁴、森下 あい子⁵、加藤 優³、高橋 康紘³ (1. 新潟薬大・応生科、2. キリンビール(株)生産本部仙台工場、3. キリンホールディングス(株)飲料未来研究所、4. キリンビール(株)技術イノベーションセンター、5. キリンビール(株)生産本部名古屋工場)

9:30 ~ 9:45

[3KDa03] ビール醸造時の加熱によるメイラード反応産物の変化とコクへの影響

*加藤 優¹、望月 マコラ²、堀江 暁¹、太田 麗子³、森下 あい子⁴、高橋 康紘¹、能見 祐理⁵ (1. キリンホールディングス(株) 飲料未来研究所、2. キリンビール(株) 生産本部仙台工場、3. キリンビール(株) 技術イノベーションセンター、4. キリンビール(株) 生産本部名古屋工場、5. 新潟薬大・応生科)

9:45 ~ 10:00

[3KDa04] 軟水の硬度の違いが食品の風味特性に及ぼす影響

*鈴木 里奈¹、三品 有喜¹、森光 康次郎¹、竹田 はつ美²、中山 幹子³ (1. お茶の水女子大・院、2. 三菱ケミカル(株)、3. 三菱ケミカル・クリンスイ(株))

10:00 ~ 10:15

[3KDa05] 粥の配合割合がテクスチャー特性に及ぼす影響

*黒飛 知香¹、干野 隆芳²、矢守 麻奈³ (1. 広島修道大学、2. SBE LAB、3. 県立広島大)

10:15 ~ 10:30

[3KDa06w059] Multi-sip TDE法によるビール飲用時における感情の経時的評価

*國井 宏太¹、丸山 一樹¹、高岡 友和¹、坂下 聡一¹ (1. サッポロビール(株))

10:30 ~ 10:45

[3KDa07] 熟成年数の異なる壺造り黒酢の風味特性と嗜好性の解析

*橋戸 葵¹、石橋 ちなみ¹、竹中 重雄¹、藤元 勇樹²、濱田 健作²、藤井 暁²、叶内 宏明¹ (1. 大阪公立大・院・生活科学研究科・生活科学、2. 坂元醸造)

10:45 ~ 11:00

[3KDa08] 異なるカンキツ果汁を用いて調製したポン酢がカキ(*Crassostrea gigas*)の味とにおいに及ぼす影響*大坂 隆志¹、渡邊 弥生¹、大上 真歩¹ (1. 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター)

11:00 ~ 11:15

[3KDa09] フライ食品の食感に関する官能評価と音響特性の関係性評価

*五十川 藍¹、長井 香¹、小川 明子¹、青柳 寛司¹、佐藤 史明² (1. 日清オイリオグループ(株)、2. 千葉工業大)

11:15 ~ 11:30

[3KDa10] コーヒーの官能評価と理化学数値から品質順位を決める。

*堀口 俊英¹ (1. 堀口珈琲研究所)

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28日(金) 9:00 ~ 11:30 | 会場 KE会場 C201講義室(川内C棟2F)

[3KEa] 穀物; 畜産物, 乳製品

9:00 ~ 9:15

[3KEa01] ヘミセルラーゼ処理後に疎水性置換基を有する多糖の添加が大麦パンの膨化性に及ぼす影響

*中塚 康雄¹ (1. ベーカリー アンリエット)

9:15 ~ 9:30

[3KEa02] *Latilactobacillus curvatus* を用いた低温発酵サワードウがライ麦パンの製パン性、呈味成分および香気成分に及ぼす影響

*日渡 美世¹、船越 吾郎²、工藤 尚子²、五十川 祐一郎³、中川 智行^{3,4} (1. 名古屋文理大、2. あいち産科技セ、3. 岐阜大・院・連農、4. 岐阜大・応生)

9:30 ~ 9:45

[3KEa03w112] 国産小麦品種「春よ恋」と「ゆめちから」を用いたパンの成分比較

*吉川 桂佑^{1,2}、木村 友音²、宮地 舞²、宮田 志保²、村上一博²、山田 大樹²、高田 兼則¹ (1. 帯広畜産大・院・畜産、2. 敷島製パン(株))

9:45 ~ 10:00

[3KEa04w113] 二次発酵の条件が食パンの呈味成分プロファイルに及ぼす影響

*工藤 愛夏¹、山本 海羽²、鶴原 莉々¹、寺田 律¹、西嶋 真穂¹、馬淵 良太² (1. 県立広島大・生物資源、2. 県立広島大・院・総合学術)

10:00 ~ 10:15

[3KEa05] レトルト殺菌した牛肉ミートボールのピンキングにおける耐熱性未変性ミオグロビンの関連性の検討

*稲田 有美子¹、水野谷 航²、坂田 亮一²、竹田 志郎² (1. (公財) 東洋食品研究所・加工制御、2. 麻布大・獣医)

10:15 ~ 10:30

[3KEa06w119] 土佐あかうし焼成牛肉の等級特異的特徴香の探索
— ノンターゲット解析およびにおい閾値補正解析による評価 —

*和泉 日鞠¹、坂野 新太¹、大塚 祐季¹、柏木 丈弘¹、島村 智子¹、松川 和嗣¹ (1. 高知大学)

10:30 ~ 10:45

[3KEa07w120] 黒毛和種牛における父牛系統と肉中の呈味成分プロファイルとの関連性

*山本 海羽¹、高野 愛実²、柴田 愛梨³、今井 佳積³、山根 瑞穂³、馬淵 良太^{1,2} (1. 県立広島大・院・総合学術、2. 県立広島大・生物資源、3. 広島総研 畜技セ)

10:45 ~ 11:00

[3KEa08] マヨネーズによる卵白加熱ゲルの硬化とその要因

*水本 沙織¹、古田 歩²、岡崎 尚¹ (1. 山陽女子短期大学、2. 県立広島大学)

11:00 ~ 11:15

[3KEa09w121] 乳清タンパク質製品の加熱応答性比較

*阿久津 翔¹、濱塚 登夢²、山川 忠則³、半田 明弘^{1,2} (1. 東京電機大・院・理、2. 東京電機大・理、3. (株) 明治)

11:15 ~ 11:30

[3KEa10w122] 卵白加熱ゲル化性に及ぼす変性処理とオレイン酸添加タイミングの影響

*深町 京花¹、半田 明弘¹ (1. 東京電機大・院・理)

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28日(金) 9:00 ~ 11:30 | 会場 KF会場 C202講義室(川内C棟2F)

[3KFa] 加工、製造技術; 発酵, 酵素利用; 食品物性

9:00 ~ 9:15

[3KFa01] 消費者へのサービス向上を目的とした食味表示精米の製造法

*雑賀 慶二^{1,2}、鈴木 秀之³、阪本 哲生²、田宮 徹弥² (1. 東京農業大学、2. 東洋ライス株式会社、3. 米・食味鑑定士協会)

9:15 ~ 9:30

[3KFa02] 高香気パンの製造に適した酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の育種

*浅井 良樹¹、根来 宏明¹、加藤 立²、田澤 英二郎²、塚原 崇仁²、野口 隆浩²、村松 秀人²、高橋 秀輔²、井上 祐一²、石田 博樹¹ (1. 月桂冠株式会社、2. 株式会社中村屋)

9:30 ~ 9:45

[3KFa03] 酢酸イソamil高生成株による蒸し生地の品質向上

*加藤 立¹、田澤 英二郎¹、塚原 崇仁¹、野口 隆浩¹、村松 秀人¹、高橋 秀輔¹、井上 祐一¹、浅井 良樹²、根来 宏明²、石田 博樹² (1. 株式会社中村屋、2. 月桂冠株式会社)

9:45 ~ 10:00

[3KFa04w149] 酸化還元酵素処理による鶏胸筋肉タンパク質の架橋重合と架橋部位の推定

*上島 広幹^{1,2,3}、高木 茜^{1,2,3}、時下 進一^{1,2,3}、熊澤 義之^{1,2,3} (1. 東京薬科大学、2. 生命科学部、3. 食品科学研究室)

10:00 ~ 10:15

[3KFa05] L-アミノ酸オキシダーゼによる乳清の呈味性改善の試み

*尾山 廣¹、安田 拓矢¹、上野 義栄²、青木 秀之³ (1. 摂南大学理工学部、2. 京都女子大、3. 池田食研(株))

10:15 ~ 10:30

[3KFa06] クロレラ (*Chlorella sorokiniana*) が乳酸菌と酵母の共培養におよぼす影響と食品発酵への応用

*皆川 貴義¹、野口 直人¹、渡口 啓史¹、中嶋 裕也¹、菅野 敏博¹ (1. クロレラ工業 (株))

10:30 ~ 10:45

[3KFa07] 清酒製造における原料米の酵素浸漬による米溶解性への影響について

*菅原 雅通¹、田中 純平¹、栗林 喬¹、佐藤 圭吾¹、鍋倉 義仁¹、青木 俊夫¹ (1. 新潟県醸造試験場)

10:45 ~ 11:00

[3KFa08] オホーツク産かぼちゃを用いた「どぶろく」様醸造酒の開発 ―補糖によるアルコール度数の向上―

*中澤 洋三¹、羽座 凜都¹ (1. 東京農業大学生物産業学部食香粧化学科)

11:00 ~ 11:15

[3KFa09] 未利用資源発酵産物ライブラリーの構築と機能性素材探索

*篠原 雄治¹、徳永 智史¹、隠岐 勝幸¹、杉本 利和¹、伊藤 芳明² (1. (株)ファーマンステーション、2. 岩手大・農)

11:15 ~ 11:30

[3KFa10w162] 主要な種子貯蔵タンパク質を欠失した大豆は有用な食品素材となり得るのか？

*田口 恭伍¹、松宮 健太郎²、松村 康生³、大木 信彦⁴、石井 統也⁵ (1. 香大・院・農、2. 京大・院・農、3. 京大・生存研、4. 農研機構、5. 香大・農)

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28日(金) 9:00 ~ 11:30 | 会場 KG会場 C205講義室(川内C棟2F)

[3KGa] 加工，製造技術

9:00 ~ 9:15

[3KGa01] 3Dフードプリンタインクのレオロジー特性に基づく造形性予測指針の構築

*増田 成¹、北村 豊²、粉川 美踏² (1. 筑波大・院・理工情報生命、2. 筑波大・生命環境系)

9:15 ~ 9:30

[3KGa02w130] レーザーフード3Dプリンタを用いた繊維配向制御による肉の部位・種類模倣に向けた食感設計

*宮崎 和真¹、武政 誠¹ (1. 東京電機大学大学院)

9:30 ~ 9:45

[3KGa03w131] 高周波・マイクロ波加熱装置搭載3Dプリンタによる大豆タンパク質エマルションゲルの造形

*隠岐 香乃沙¹、Maamoun Ibrahim²、椿 俊太郎^{3,4}、井倉 則之² (1. 九大・院・生資環、2. 九大・院・農、3. 九大・院・工、4. 九大I²CNER)

9:45 ~ 10:00

[3KGa04] 油脂高含有3Dフードプリンター用インクにおける造形性予測指標の提案と活用

*須之内 愛¹、徳長 そよ香¹、渡辺 隆英¹ (1. 日清オイリオグループ (株))

10:00 ~ 10:15

[3KGa05] 代替マヨネーズ製造に利用される米発酵食品の乳化特性

*小林 和也¹、穴田 萌笑¹、野呂 渉¹、太養寺 真弓²、山岸 有希¹、羽田 知由³、安達 麻美³、原田 隆大⁴、牧 慎也⁴ (1. 新潟農総研・食品研、2. 新潟農総研、3. 山崎醸造 (株) 、4. 長岡技術科学大・院・科学技術イノベーション専攻)

10:15 ~ 10:30

[3KGa06w132] 乾熱処理および未乾熱卵白タンパク質の加熱ゲル化における相互作用性

*中村 ひなた¹、加藤 杏菜²、小山 翔大²、宇津 智晴³、磯部 和宏³ (1. 東京農大院応生・農化、2. 東京農大応生・農化、3. キューピー (株))

10:30 ~ 10:45

[3KGa07w133] 乾熱処理S-オボアルブミンの加熱変性・凝集・ゲル化挙動

*小山 翔大¹、加藤 杏菜¹、宇津 智晴²、磯部 和宏²、辻井 良政¹ (1. 東京農大応生・農化、2. キューピー (株))

10:45 ~ 11:00

[3KGa08w134] 卵白タンパク質の乾熱変性におけるバナナの皮添加効果

*市川 愛¹、小山 翔大²、大久保 敦史²、宇津 智晴³、磯部 和宏³、辻井 良政² (1. 東京農大院応生・農化、2. 東京農大応生・農化、3. キューピー(株))

11:00 ~ 11:15

[3KGa09] 油脂および抗酸化剤添加がアコヤ貝由来タンパク質フィルムの性質に及ぼす影響

*耿 婕婷¹、郭 祖霖¹、大迫 一史¹ (1. 東京海洋大学)

11:15 ~ 11:30

[3KGa10] 米粉生分解性フィルムの機械的物性に及ぼすバイオマスナノファイバーおよびトランスグルタミナーゼ併用効果

*大西 茂彦¹ (1. 香川県産業技術センター)

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28日(金) 9:00 ~ 11:30 | 会場 KH会場 C206講義室(川内C棟2F)

[3KHa] 食品物性

9:00 ~ 9:15

[3KHa01w163] 食品物性が及ぼす甘味への影響について

*遠藤 悠¹、小林 楓¹、大久保 剛¹ (1. 仙台北百合女子大学)

9:15 ~ 9:30

[3KHa02] モデルハチミツの粘度と水分活性に対する水分率と温度の影響

*伊貝 知紘^{1,4}、飯田 桜子¹、大場 正春³、前林 正弘² (1. 名城大・院・農、2. 名城大・農、3. 名城大、4. YKK株式会社)

9:30 ~ 9:45

[3KHa03w164] 糖を乾燥保護剤とした乳酸菌生存率改善の検討

*竹田 昂司¹ (1. 奈良工業高等専門学校)

9:45 ~ 10:00

[3KHa04] 低糖質食品用のショ糖代替素材への応用を目的とした水酸化ナトリウムおよび水酸化カリウム添加によるエリスリトールの結晶化抑制

*三浦 靖¹、主藤 あさひ¹、太田 愛梨¹、柴田 祐一郎²、米山 心² (1. 岩手大学、2. シンクレスト株式会社)

10:00 ~ 10:15

[3KHa05w165] 赤外/遠赤外分光スペクトルを用いた糖水溶液中の水の状態評価

*肖 博文¹、東方 沙耶¹、楊 嘉敏¹、石川 大太郎¹、藤井 智幸¹ (1. 東北大学)

10:15 ~ 10:30

[3KHa06] 高ショ糖・高油脂配合クグロフにおける野生酵母の利用可能性

*福島 由子¹、小松崎 典子²、齋藤 昌義²、鈴木 敏和¹ (1. 和洋女子大・院・総合生活、2. 聖徳大・人間栄養)

10:30 ~ 10:45

[3KHa07] 湿熱処理澱粉を用いた油脂凝集制御によるアイスクリーム類の品質改善効果

*田中 萌菜¹、田口 裕美²、佐合 徹²、藤村 揚¹ (1. 三和澱粉工業(株)、2. 三重工研)

10:45 ~ 11:00

[3KHa08w166] 表面波速度測定によるヨーグルトの発酵過程のずり弾性率評価

*堀部 あいり¹、田中 綾²、野間 凜々²、大場 正春³、前林 正弘² (1. 名城大・院・農、2. 名城大・農、3. 名城大)

11:00 ~ 11:15

[3KHa09w167] 大麦Protein Zのインタクト質量分析による特性解析

*馬野 絢華¹、乾 隆子²、内山 進¹、鳥巢 哲生¹ (1. 阪大院工、2. サントリーグローバルイノベーションセンター(株))

11:15 ~ 11:30

[3KHa10] ビール泡品質へ寄与する大麦由来Lipid Transfer Protein 1関連物質の解析

*鳥巢 哲生¹、水口 潤哉¹、浅香 輝弘¹、小西 萌絵¹、乾 隆子²、内山 進¹ (1. 阪大院工、2. サントリーグローバルイノベーションセンター(株))

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28日(金) 9:00 ~ 11:30 | ■ KI会場 C301講義室(川内C棟3F)

[3Kla] 食品物性

9:00 ~ 9:15

[3Kla01] CBSの結晶化に及ぼす外部電場の影響

*石井 愛¹、小泉 晴比古¹、上野 聡¹、路川 聡^{1,2}、伊藤 千智² (1. 広島大・院・統合生命科学研究科、2. 東京フード株式会社)

9:15 ~ 9:30

[3Kla02w168] FHFを用いた脂質ウィスカーオレオゲルの結晶多形と構造安定性の相関

*山口 靖登¹、小泉 晴比古¹、中野 郁也¹、大石 憲孝²、浜本 一洋²、山崎 智也³、木村 勇気³、上野 聡¹ (1. 広島大・院・統合生命科学、2. ミヨシ油脂(株)、3. 北海道大・低温科学研究所)

9:30 ~ 9:45

[3Kla03w169] 乳化剤添加による油脂ウィスカーオレオゲルの制御

*野村 侑生¹、小泉 晴比古¹、中野 郁也¹、大石 憲孝²、浜本 一洋²、上野 聡¹ (1. 広島大学院、2. ミヨシ油脂株式会社)

9:45 ~ 10:00

[3Kla04w170] X線小角散乱による餅および澱粉ゲルの水分分散状態の解析

*赤嶺 直弥¹、石田 倫敦¹、大沼 正人¹ (1. 北大・院・工)

10:00 ~ 10:15

[3Kla05w171] サイリウムシードガムを添加した中アミロース米粉麺の力学特性

*安藤 沙耶¹、村上 芽生¹、新田 陽子² (1. お茶の水女子大学・院、2. お茶の水女子大学・基幹研究院)

10:15 ~ 10:30

[3Kla06w172] 高い力学強度と耐熱性をもつ中性多糖ハイドロゲル

*大下 陽菜¹、浦山 健治¹、堀中 順一¹ (1. 京大・院・工)

10:30 ~ 10:45

[3Kla07] 疎水性アミノ酸の水和とキサンタンガム水溶液の粘度に対する疎水性アミノ酸の添加効果

*佐藤 之紀¹ (1. 岩手大院連合農学研究科)

10:45 ~ 11:00

[3Kla08] エンドウ豆タンパク質加熱ゲルの物性に及ぼす希少糖D-アロース、D-アルロースの添加効果

*佐藤 健心¹、リラズーロトゥルウーロ¹、小川 雅廣¹ (1. 香大・院・農)

11:00 ~ 11:15

[3Kla09w173] 老化耐性小麦粉にアミラーゼやヘミセルラーゼを添加したパンの老化について

*中川 花音¹、佐藤 花南¹、林 慶太¹、吉川 桂佑¹、高田 兼則¹ (1. 帯広畜産大・院・畜産)

11:15 ~ 11:30

[3Kla10w174] セルロースナノファイバーの添加がパンの加工適性に与える影響

*佐藤 花南¹、中川 花音¹、林 慶太¹、吉川 桂佑¹、高田 兼則¹ (1. 帯広畜産大・院・畜産)

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28日(金) 9:00 ~ 11:15 | 会場 KJ会場 C302講義室(川内C棟3F)

[3KJa] 資源循環; 衛生, 殺菌, 抗菌

9:00 ~ 9:15

[3KJa01] ヤマメ加工時に発生する残渣の微細粉末化とその特性評価

*野田 誠司¹、畑山 博哉¹ (1. 地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター)

9:15 ~ 9:30

[3KJa02w181] Fe及びFe/Niナノ粒子がうどん残渣を用いた微生物燃料電池の発電効率に与える影響の評価

*矢野 成竜¹、マムーン イブラヒム²、椿 俊太郎^{3,4}、井倉 則之² (1. 九大・院・生資環、2. 九大院・農、3. 九大院・工、4. 九大I2CNER)

9:30 ~ 9:45

[3KJa03] Food waste-derived green surfactants as templating agents for food-grade carbon adsorbent

*Ibrahim Maamoun^{1,2}, Omar Falyouna³, Osama Eljamal⁴, Shuntaro Tsubaki^{1,2,5,6}, Noriyuki Igura^{1,2} (1. Department of Bioscience and Biotechnology, Faculty of Agriculture, Kyushu University, Fukuoka, Japan., 2. Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Sciences, Kyushu University, Fukuoka, Japan., 3. Institute of Industrial Science, the University of Tokyo, Tokyo, Japan., 4. Interdisciplinary Graduate School of Engineering Sciences, Kyushu University, Fukuoka, Japan., 5. Department of Chemical Engineering, Faculty of Engineering, Kyushu University, Fukuoka, Japan., 6. International Institute for Carbon Neutral Energy Research (WPI-I2CNER), Kyushu University, Fukuoka, Japan.)

9:45 ~ 10:00

[3KJa04w182] モウソウチクの水溶性抽出画分に含まれる免疫賦活活性成分および免疫賦活抑制成分

*小早川 孔伽¹、椎葉 究²、刀祢 重信²、平本 茂²、安部 智子¹ (1. 東京電機大学・院・理工、2. 東京電機大学・理工)

10:00 ~ 10:15

[3KJa05] マヨネーズのライフサイクルアセスメントにおける環境影響と不確実性解析：異なる配合とHIUS／HPH製造プロセスを対象としたモンテカルロシミュレーション、一元配置分散分析およびSobol感度分析による比較研究

*何 若セン¹、黄 証凱¹ (1. 東海大学)

10:15 ~ 10:30

[3KJa06w188] Weibull型モデルを用いた細菌芽胞の発芽に及ぼす熱損傷の定量的評価

*小野沢 元貴^{1,2}、石川 大太郎²、福田 一輝¹、上崎 菜穂子¹、藤井 智幸² (1. プリマハム株式会社、2. 東北大・院・農)

10:30 ~ 10:45

[3KJa07] ホワイシチューの加熱殺菌に伴う褐変現象のシミュレーション

*稲葉 正一^{1,2}、羽倉 義雄² (1. 一般社団法人ATS法研究会、2. 広島大学大学院統合生命科学研究科)

10:45 ~ 11:00

[3KJa08] 塩麴製品の米粒で生じた青緑色変色におけるクロムイオンの関与と原因解析

*晴山 聖一¹、本宮 啓² (1. (地独) 岩手県工業技術センター、2. (株) 麴屋もとみや)

11:00 ~ 11:15

[3KJa09w189] 液全卵用連続フローPEF殺菌システムの開発

*田尻 隼人¹、原 謙臣¹、勝木 淳²、増田 直也³、清水 喜治³、磯部 和宏⁴、梶原 大河⁴、石川 翔子⁴、笹原 亮⁴ (1. 熊本大学大学院、2. 熊本大学、3. 岩井機械工業株式会社、4. キューピー株式会社)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

■ 2026年8月28日(金) 9:00 ~ 11:15 | ■ 第1講義室(青葉山コモンズ2F)

[3AAa] 消化, 吸収; 血糖調節

9:00 ~ 9:15

[3AAa01] シクロデキストリンの包接作用によるピペリンの生体吸収性と機能性の向上

*近本 啓太¹、長谷川 莉沙¹、石田 善行¹、吉川 豊²、寺尾 啓二^{1,2} (1. 株式会社シクロケムバイオ、2. 神女大・院・健康栄養)

9:15 ~ 9:30

[3AAa02] 煮干し甘酢漬け中のカルシウム吸収に対する食酢の影響 (単回摂取試験)

*小笠原 靖¹、関のぞみ¹、吉本 靖東¹、岸 幹也¹、福渡 努² (1. (株) Mizkan Holdings、2. 滋賀県大・人間文化)

9:30 ~ 9:45

[3AAa03w100] 認知機能改善ジペプチドの血液-脳関門透過経路の発見

*市場 優香¹、李 西西¹、小松 花凜¹、松井 利郎² (1. 九大・院・生資環、2. 九大・院・農)

9:45 ~ 10:00

[3AAa04w101] オリゴペプチドの腸管輸送経路の発見—筋萎縮抑制ペンタペプチド DGYMP を中心として

*岡本 凜奈¹、福田 愛莉¹、市場 優香¹、内田 貴之²、二川 健²、松井 利郎³ (1. 九大・院・生資環、2. 徳大・院・生体栄養学、3. 九大・院・農)

10:00 ~ 10:15

[3AAa05] 緑茶による卵レシチンの乳化作用促進がリパーゼ活性に及ぼす影響

*奈良井 朝子^{1,2}、河原 岳²、西村 優真¹、真野 優作¹、岡田 幸之助^{1,2}、松田 寛子^{1,2}、小林 史幸^{1,2}、小竹 佐知子^{1,2} (1. 日本獣医生命科学大学、2. 日本獣医生命科学大学大学院)

10:15 ~ 10:30

[3AAa06] ほうれん草の加工条件がカロテノイドの生体利用性に及ぼす影響

*辻 詩音¹、石川 博一²、大森 敏伸²、笹原 由雅²、菱倉 直樹²、林 由佳子¹ (1. 京都大・院、2. (株) ニチレイフーズ)

10:30 ~ 10:45

[3AAa07w063] 黒大豆混合おにぎりが若年女性の食後血糖値応答および空腹感に及ぼす影響

*折田 綾音^{1,2}、沖 智之^{1,2} (1. 中村学園大学栄養科学部、2. 中村学園大学FHIセンター)

10:45 ~ 11:00

[3AAa08] 「漬物ファースト」提唱を目的としたおくら浅漬がヒトの食後血糖値に与える影響の探索

*杉浦 俊作¹、宝田 美月¹、森下 美香¹ (1. 東海漬物株式会社)

11:00 ~ 11:15

[3AAa09] グリーンルイボスエキスパウダーの抗糖化機能

*ダス シッタールタ¹、福島 公貴¹、足立 華織、加藤 晃¹、峰時 俊貴¹ (1. 日研フード株式会社)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

■ 2026年8月28日(金) 9:00 ~ 11:30 | 第2講義室(青葉山コモンズ2F)

■ [3ABa] 骨代謝、ミネラル代謝; その他食品機能

9:00 ~ 9:15

[3ABa01w066] 骨代謝を調節・改善する *Piper cubeba*由来リグナン類の作用機序の検証*長澤 尚晟¹、村田 咲南²、米澤 貴之³、中村 禎子¹、禹 濟泰³、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・院・人間生活、2. 十文字学園女子大・人間生活、3. 中部大・応用生物)

9:15 ~ 9:30

[3ABa02w067] モデル動物に形成される動脈中膜石灰化の病態進展過程解析と器官培養系の構築

*須見 友子¹、三浦 耀介²、東原 真代²、野田 明津菜²、森山 達哉^{1,2,3}、財満 信宏^{1,2,3} (1. 近大・農・応生化、2. 近大院・農・応生化、3. 近大アグリ技研)

9:30 ~ 9:45

[3ABa03] 自然老化雄マウスにおけるクズ (*Pueraria lobata*) 蔓エタノール抽出物の骨吸収抑制作用*田中 照佳^{1,2,3} (1. 近畿大・農・水産、2. 近大院・農・水産、3. アグリ技研)

9:45 ~ 10:00

[3ABa04] 炎症誘導下腸管上皮モデルにおける食品関連生理活性成分併用のバリア機能回復効果

*松本 晃希¹ (1. 江崎グリコ株式会社)

10:00 ~ 10:15

[3ABa05] 米由来新規アシル化グルコシルセラミドの自然免疫に及ぼす作用

*下田 博司¹、宮坂 賢知¹、竹田 翔伍¹、森川 敏生^{2,3} (1. オリザ油化 (株)、2. 近畿大薬総研、3. 近畿大アンチエイジングセ)

10:15 ~ 10:30

[3ABa06w086] 味噌に含まれる米タンパク質が経皮感作しアレルゲンとなる可能性

*古田 蒼空¹、松崎 莉子¹、浅野 啓斗²、矢野 えりか¹、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)

10:30 ~ 10:45

[3ABa07w087] 農産資源から単離された乳酸菌が生産する菌体外成分の免疫賦活活性評価

*伊東 玲菜¹、宮崎 義之²、松井 利郎²、広瀬 直人² (1. 九大院・生資環、2. 九大院・農)

10:45 ~ 11:00

[3ABa08] Screening of Food-Derived Materials for Oral Mucosal Hydration

*SIYUAN WU¹, HAKOZAKI MAYUKA¹, KANNO YUKO¹, YANO AKIRA¹ (1. Iwate Biotechnology Research Center)

11:00 ~ 11:15

[3ABa09] A253細胞を用いた唾液腺刺激指標構築の試み

*高尾 哲也¹、青木 三恵子²、高尾 恭一³ (1. 昭和女子大学食健康科学部、2. 高知大学医学部、3. 日本大学医学部)

11:15 ~ 11:30

[3ABa10w088] 微細藻類プロテアーゼ分解物を添加したパンの生理活性および風味特性の評価

*中村 健太郎¹、伊藤 優薫²、山田 昌治²、飯島 陽子²、杉山 健二郎² (1. 工学院大・院・工学、2. 工学院大・先進工)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

■ 2026年8月28日(金) 9:00 ~ 11:30 | 第3講義室(青葉山コモンズ2F)

■ [3ACa] 認知機能; その他食品機能

9:00 ~ 9:15

[3ACa01] 抹茶摂取による認知機能改善に寄与する末梢血miRNA発現パターンの探索

*大川 和敏¹、稲垣 隼¹、馬場 吉武¹、小林 誠¹ (1. 株式会社伊藤園)

9:15 ~ 9:30

[3ACa02i006] Evaluation of the anti-aging effects of fucoxanthin in aged model mice

*JIYAO FEI¹, ATSUYUKI HOSHI², SHUYU LIU³, YUKI MANABE¹, TATSUYA SUGAWARA¹ (1. Graduate School of Agriculture, Kyoto University, 2. ALNUR Co., Ltd., 3. Kyoto University Hospital)

9:30 ~ 9:45

[3ACa03w064] 老化促進モデルマウスにおけるリンゴ由来プロシアニジン摂取が認知機能とトリプトファン代謝に及ぼす影響

*山市 彩乃¹、庄司 俊彦²、升本 早枝子¹ (1. 福島大・院・食農、2. (国研) 農研機構)

9:45 ~ 10:00

[3ACa04] 乳酸の経口摂取と運動の併用は若齢マウスにおいて認知機能を向上させる

太田 百香¹、江崎 菜々³、松井 利郎²、*津田 孝範¹ (1. 中部大院・応生、2. 九州大院・農、3. 早大・人科)

10:00 ~ 10:15

[3ACa05w065] サルナシ果実由来エクソソーム様ナノ小胞の神経保護作用と認知機能低下抑制作用

*杉村 奏美¹、田中 咲那¹、片山 茂¹ (1. 信州大学・院・農)

10:15 ~ 10:30

[3ACa06i005] L-Theanine-Induced Promotion of Cerebellar Granule Cell Migration Is Mediated by Glutamatergic CaMKII-CREB-AMPA Signaling

*Mai Hosameldin Mohamed Kamal Ibrahim¹, Kenji Kuriya¹, Hayato Umekawa¹, Masahiro Nishio¹ (1. Graduate School of Bioresources, Mie University)

10:30 ~ 10:45

[3ACa07] ランダム化プラセボ対照二重盲検並行群間比較試験による沖縄産黒糖の認知機能に及ぼす効果

*高良 健作^{1,2}、本田 寛幸³、アシキン ヨナタン^{1,2}、高良 毅⁴ (1. 琉球大学、2. 鹿児島大学大学院連合農学研究科、3. 春日井製菓株式会社、4. 医療法人社団盛心会 タカラクリニック)

10:45 ~ 11:00

[3ACa08] ウンシュウミカン果汁が精神的ストレスに及ぼす影響：成分別対照飲料設計を用いた評価

*山本 健太¹、矢羽田 歩¹、吉元 あや美¹、石田 弘穂¹、太田 英明¹ (1. 中村学園大・栄養科学)

11:00 ~ 11:15

[3ACa09] 冷え症の若年女性において摂取する水の温度が体温および自律神経活動に及ぼす影響

*御堂 直樹¹、関口 憂依¹、和田 純輝¹、圓城 秋澄¹、不殿 彩加¹ (1. 東京医療保健大)

11:15 ~ 11:30

[3ACa10w091] 冷水浸漬によるむくみの形成におけるヒアルロン酸の関与

*横川 史織¹、片山 竣介¹、東原 真代¹、須見 友子¹、森山 達哉^{1,2}、財満 信宏^{1,2} (1. 近大院・農・応生化、2. 近大アグリ技研)

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

■ 2026年8月28日(金) 14:15 ~ 17:30 | 会場 KA会場 C101講義室(川内C棟1F)

[3KAp] 食品分析

14:15 ~ 14:30

[3KAp01w045] LC-MS/MSによるオーツミルクの光酸化機構の評価

*入澤 直也¹、香西 彩名¹、笠谷 聡²、伊藤 隼哉¹、仲川 清隆¹ (1. 東北大院農・食品機能分析、2. (株) 三菱ケミカル)

14:30 ~ 14:45

[3KAp02w046] チョコレートの光酸化機構の評価：なぜホワイトチョコレートは光に弱いのか？

*香西 彩名¹、入澤 直也¹、橋本 革²、栗山 雅充²、岩岡 栄治²、伊藤 隼哉¹、仲川 清隆¹ (1. 東北大院農・食品機能分析、2. 不二製油株式会社)

14:45 ~ 15:00

[3KAp03] HS-SPME/GC×GC-TOFMSを用いたカカオ代替チョコレートの香気成分比較とカカオ代替原料のキャラクタリゼーション

*樺島 文恵¹、中谷 大地¹、嵯峨 寛久²、入澤 勇介²、河本 早由利²、西山 節子²、櫻井 昌文¹ (1. LECOジャパン合同会社、2. 不二製油株式会社)

15:00 ~ 15:15

[3KAp04w047] カカオ発酵を模した人工発酵下での微生物の挙動について

*伊藤 百伽¹、小野 栞¹、鈴木 智典²、野村 佳歩²、内野 昌隆² (1. 東京農大院、2. 東京農大)

15:15 ~ 15:30

[3KAp05] グラファイトシート支援レーザー脱離-イオン化質量分析法を用いたスペシャルティコーヒー品質の客観評価技術構築への試み

*矢羽田 歩¹、外山 友美子²、木村 俊輔¹、吉水 請子³、堺 武司³、安藤 芳行³、秋本 紘昂³、秋本 修治³、山田 祐樹⁴、力武 知嗣²、志堂寺 和則^{2,5}、松井 利郎^{2,6}、田中 充⁶ (1. 中村学園大学、2. 九大・五感応用デバイス研開セ、3. 極東ファディ (株)、4. 九大・基幹教育院、5. 九大・院・シス情、6. 九大・院・農)

15:30 ~ 15:45

[3KAp06w048] LC/MSを用いた網羅的オリゴ糖プロファイルによるみりん熟成の特徴づけ

*千葉 ののは¹、塩澤 天真¹、飯島 陽子² (1. 工学院大・院・工学、2. 工学院大・先進工)

15:45 ~ 16:00

[3KAp07] 蛍光指紋法による揚げ油の劣化指標値の推定

*石原 那美¹、加藤 晴美¹、近藤 徹弥² (1. あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター、2. 名古屋文理大学)

16:00 ~ 16:15

[3KAp08w049] ビタミンE存在下でのみ生じるユニークな脂質ヒドロペルオキシドは食品やヒト血中に存在する

*上遠野 佑紀¹、加藤 俊治^{1,2}、青木 亮輔^{1,3}、佐藤 俊郎^{2,3}、今義 潤³、仲川 清隆^{1,2} (1. 東北大院農・食品機能分析、2. 東北大院農・J-オイルミルズ油脂イノベーション共同研究講座、3. 株式会社J-オイルミルズ)

16:15 ~ 16:30

[3KAp09] ラー油の光酸化耐性能の評価

*中川 有理^{1,2}、伊藤 隼哉²、加藤 俊治²、仲川 清隆² (1. エスビー食品 (株)、2. 東北大院・農)

16:30 ~ 16:45

[3KAp10] ドコサヘキサエン酸ヒドロペルオキシドの分解機構の解析

*加藤 俊治¹、三宅 叶真¹、仲川 清隆¹ (1. 東北大院農・食品機能分析)

16:45 ~ 17:00

[3KAp11] Singlet Oxygen Oxidation of Linoleic Acid and the Formation of Glyoxal and Methylglyoxal

*ZEHAO DUAN¹, Yuki Kadono¹, Ibuki Kusumoto¹, Shunji Kato^{1,2}, Hiroyuki Hattori³, Ryosuke Aoki^{1,4}, Toshiro Sato^{2,4}, Jun Imagi⁴, Kiyotaka Nakagawa^{1,2} (1. Tohoku Univ. , 2. J-Oil Mills Lipid Innovation Joint Lecture, Tohoku Univ. , 3. Tohoku Univ., Food Chemistry, 4. J-Oil Mills Co., Ltd.)

17:00 ~ 17:15

[3KAp12] Direct analysis of azera oil-triacylglycerol during the heating and oxidation process of canola oil.

*Fathoni Ahmad¹, Shunji Kato^{1,2}, Ryosuke Aoki^{1,3}, Toshiro Sato^{2,3}, Jun Imagi³, Kiyotaka Nakagawa^{1,2} (1. Laboratory of Food Function Analysis, Graduate School of Agricultural Science, Tohoku University, 2. J-Oil Mills Innovation Laboratory, Graduate School of Agricultural Science, Tohoku University, 3. J-OIL MILLS, INC.)

17:15 ~ 17:30

[3KAp13] 過酸化脂質異性体の解析から見たグリセリド構造が酸化に及ぼす影響

*大内 瑞恵¹、加藤 俊治²、齋藤 勝義¹、清水 将夫¹、仲川 清隆² (1. 花王株式会社、2. 東北大・院・農)

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

■ 2026年8月28日(金) 14:15 ~ 17:30 | 会場 KB会場 C102講義室(川内C棟1F)

■ [3KBp] 栄養成分 (タンパク質, 炭水化物, 脂質, ビタミン, ミネラル)

14:15 ~ 14:30

[3KBp01] 日本人の1日の食事メニューを用いた, 分析方法の違いによる食物繊維量の差の検証

*伊藤 英伸¹、黒岩 幸恵¹、藤野 菜保¹、伊藤 裕信¹、吉原 路子¹ (1. 一般財団法人日本食品分析センター)

14:30 ~ 14:45

[3KBp02] 日本人の1日の食事メニューから推定される総コリン摂取量

*平川 祥成¹、吉原 路子¹、藤野 菜保¹、黒岩 幸恵¹、湯淺 友太郎¹、三嶋 隆¹、吉田 幹彦¹、水越 一史¹、仲川 清隆² (1. 一般財団法人日本食品分析センター、2. 東北大学大学院・農学研究科)

14:45 ~ 15:00

[3KBp03w001] LC-MS/MSを用いた食品中の総コリン及びベタインの迅速な同時分析法の検討

*笹田 萌未¹、清水 菜々¹、平川 祥成¹、湯淺 友太郎¹、高橋 文人¹、吉田 幹彦¹、水越 一史¹ (1. 一般財団法人日本食品分析センター)

15:00 ~ 15:15

[3KBp04i001] Raman Band Selection for Starch Determination During Postharvest Ripening of Banana

*Minh-Quan Nguyen^{1,2}, Mizuki Tsuta², Mito Kokawa³ (1. University of Tsukuba Graduate school of Science and Technology, 2. NFRI, NARO, 3. University of Tsukuba Institute of Life and Environmental Sciences)

15:15 ~ 15:30

[3KBp05w002] ニンニク由来イヌリンの β -(2,6)分岐構造特性と抽出法の比較*金井 希生¹、鈴木 智子¹、本間 篤史²、木野 高男²、木野 翔太²、竹井 伸²、近藤 位旨¹、北口 公司^{1,3}、矢部 富雄^{1,3,4} (1. 岐阜大・院・自然科学技術、2. (株)木野物産、3. 先制食未来研セ、4. iGCORE)

15:30 ~ 15:45

[3KBp06] 減塩商品に無関心な消費者の購買意図に関連する心理的要因

*赤松 裕訓^{1,2}、中舘 美佐子³、種村 菜奈枝³、小堀 真珠子³ (1. 医薬・健栄研 産官学連携研究セ、2. (株)ニッスイ、3. 医薬・健栄研 食品保健機能セ)

15:45 ~ 16:00

[3KBp07w003] 減塩への関心度別にみた提供割合と訴求表示変更が減塩商品選択に及ぼす影響：仮想スーパーマーケット観察試験

*中舘 美佐子¹、富永 健一郎¹、布目 真梨¹、種村 菜奈枝¹、小堀 真珠子¹ (1. 医薬・健栄研 食品保健機能セ)

16:00 ~ 16:15

[3KBp08] 水分測定における乾燥助剤代替の検討

*丹羽 蘭丸¹、杉山 薫¹、加藤 可奈子¹ (1. 山崎製パン株式会社)

16:15 ~ 16:30

[3KBp09w004] 群馬県産カイコのたんぱく質および脂質に与える人工飼料の影響

*小池 美礼¹、松岡 寛樹¹、熊倉 慧¹、小林 泰斗¹、高橋 朝歌²、狩野 絢加³、滝沢 俊介³、辻 聡⁴ (1. 高崎健康福祉大学、2. 東都大学、3. 群馬県蚕糸技術センター、4. 東京農大醸造)

16:30 ~ 16:45

[3KBp10w005] カカオ豆種皮における未報告ジペプチドの発見：食品利用される胚乳を上回る含有量と焙煎による挙動解析

*松村 紅李¹、細川 恵¹、宮内 聡¹、重村 泰毅¹ (1. 東京家政大・栄養)

16:45 ~ 17:00

[3KBp11w006] アミノ酸組成から紐解く「植物性」、「プラントベース」または「ヴィーガン」コラーゲンペプチドの特徴

*山田 琴子¹、細川 恵¹、宮内 聡²、重村 泰毅² (1. 東京家政大・院・健康科学、2. 東京家政大・栄養)

17:00 ~ 17:15

[3KBp12w007] カツオ切り粉の煮汁に含まれるタンパク質関連物質の探索

*簗島 茅来¹、細川 恵¹、澤田 亮²、川端 康之亮²、宮内 聡¹、重村 泰毅¹ (1. 東京家政大・院・健康科学、2. (株) 極洋)

17:15 ~ 17:30

[3KBp13] 山形県金山町産落花生を用いた落花生味噌の特性評価

*長 俊広¹、村岡 義之¹、倉田 大輔²、五十嵐 喜治³ (1. 山形県工業技術センター、2. 株式会社でん六、3. 山形大学)

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

■ 2026年8月28日(金) 14:15 ~ 17:15 | 会場 KC会場 C105講義室(川内C棟1F)

■ [3KCp] 栄養成分 (タンパク質, 炭水化物, 脂質, ビタミン, ミネラル) ; フレーバー物質, 色素

14:15 ~ 14:30

[3KCp01] 東南アジアにおける乳児用調製粉乳中 α -トコフェロール定量法の精度改善に関する研究*西垣 菜緒¹、大坪 和光¹、澤野 百香¹、赤羽 香¹、東 俊二¹ (1. (株)明治 研究本部 分析化学研究ユニット)

14:30 ~ 14:45

[3KCp02] ヌートリア肉の脂肪酸組成および栄養成分特性

*上 蘭 薫¹、水野 すみれ¹ (1. 静岡県立農林環境専門職大)

14:45 ~ 15:00

[3KCp03] 水割りに使用する水のアルカリ度がウイスキーの香気成分に与える影響

*浅田 怜志¹、大塚 貴生¹、山本 剛之¹、古賀 一成¹、中島 泰仁¹、工藤 康秀¹ (1. 株式会社LIXIL)

15:00 ~ 15:15

[3KCp04] 水道水の水質が紅茶・コーヒーの香気成分に及ぼす影響

浅田 怜志¹、*大塚 貴生¹、山本 剛之¹、古賀 一成¹、中島 泰仁¹、工藤 康秀¹ (1. 株式会社LIXIL)

15:15 ~ 15:30

[3KCp05w013] 有酸素運動がフレーバー添加飲料の嗜好特性に及ぼす影響

*松田 莉奈¹、江口 亜理紗²、村田 百¹、飯田 久瑠美³、高松 諒³、金留 信智³、森川 祥子³、野尻 健介³、空閑 佐智子⁴、上 英俊⁵、成川 真隆^{1,2} (1. 京女大・院・家政、2. 京女大・食物、3. 長谷川香料(株)、4. 京都外大、5. 京都市立芸大)

15:30 ~ 15:45

[3KCp06w014] エタノールによる匂い減弱の分子メカニズムの解析

*小林 諒馬¹、笠原 千夏¹、尾城 一恵²、竹内 美穂³、根来 宏明³、石田 博樹³、寺田 祐子¹、伊藤 圭祐^{1,4} (1. 静岡県大院薬食、2. NYU Langone Health、3. 月桂冠株式会社、4. 合同会社DigSense)

15:45 ~ 16:00

[3KCp07w015] 光に着目した海底熟成メカニズムの解明と新規フレーバー生成技術への応用

*小川 真依¹、北村 唯莉¹、鈴木 知依¹、伊藤 圭祐¹、寺田 祐子¹ (1. 静岡県大院薬食)

16:00 ~ 16:15

[3KCp08w016] 海底熟成ワインから着想した、青色光照射によるアルコール飲料の新規熟成技術の開発

*北村 唯莉¹、小川 真依¹、伊藤 圭祐¹、寺田 祐子¹ (1. 静岡県大院薬食)

16:15 ~ 16:30

[3KCp09w017] 高知県産アルバリーニョワインの風味特性

*加藤 緋那子¹、梶原 英正^{1,2}、脇 弘旭¹、富 裕孝³、小崎 大輔⁴、大塚 祐季¹、柏木 丈弘¹、島村 智子¹ (1. 高知大・農、2. 井上ワイナリー(株)、3. 高知大・地世機、4. 高知大・理工)

16:30 ~ 16:45

[3KCp10] エタノール苦味受容体の探索と飲料中のアルコール感制御への応用

*古川 楓¹、赤井 千恵¹、山崎 雄一郎¹、寺田 育生¹ (1. 高砂香料工業)

16:45～17:00

[3KCp11w018] 飲料中の焙煎成分が脂っこさのリセット作用に及ぼす影響の解析

*井上 空路支¹、川口 文葉¹、井関 菜月²、古居 優季²、赤川 貢³、石井 剛志^{1,2} (1. 神戸学院大・栄養、2. 神戸学院大院・栄養、3. 徳島大院・医薬薬)

17:00～17:15

[3KCp12] 甘茶甘味成分の効率的分取技術開発

*矢野 明¹、箱崎 真友佳¹、菅野 裕子¹、吴 思源¹ (1. (公財) 岩手生物工学研究センター)

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

■ 2026年8月28日(金) 14:15 ~ 17:30 | 会場 KD会場 C106講義室(川内C棟1F)

■ [3KDp] フレーバー物質, 色素; その他の成分

14:15 ~ 14:30

[3KDp01] 物体的根拠のある匂い名の探索および「匂いの一覧表」の作成

*柳本 正勝¹ (1. 食品と味研究所)

14:30 ~ 14:45

[3KDp02w019] 多様な香気成分を用いた増粘多糖類添加系における放散挙動の解析

*佐藤 翔一¹、飯島 陽子² (1. 工学院大・院・工学、2. 工学院大・先進工)

14:45 ~ 15:00

[3KDp03] 新規チオール化合物回収手法を用いた焙煎コーヒー豆中の揮発性チオール化合物の生成挙動評価

*平木 絵里¹、瓦谷 明宏¹ (1. 高砂香料工業株式会社)

15:00 ~ 15:15

[3KDp04] クロロフィルの凝集状態制御による光退色抑制

*安田 みどり¹、高祖 修一¹、秋山 誠治²、荒牧 光紀²、林田 裕美² (1. 西九州大学、2. 三菱ケミカル株式会社)

15:15 ~ 15:30

[3KDp05w020] 糖酸カルシウム添加によるゆでブロッコリーの褐変抑制

*渡邊 涼太¹、勝野 那嘉子² (1. 岐阜大学大学院、2. 岐阜大学)

15:30 ~ 15:45

[3KDp06w021] 高感度な香り評価を可能とする新規ヒト嗅覚受容体シャペロンの発見

*大島 碧海¹、尾城 一恵²、寺田 祐子¹、伊藤 圭祐^{1,3} (1. 静岡県大院薬食、2. NYU Langone Health、3. 合同会社 DigSense)

15:45 ~ 16:00

[3KDp07] 幻の長野県産在来ソバ品種「入野谷在来」の香気特性の解明

*池内 郁佳子¹、大西 正展¹、渡邊 伽穂¹、村上 裕介¹ (1. 三栄源エフ・エフ・アイ (株))

16:00 ~ 16:15

[3KDp08w022] 香辛子の香気分析および香気寄与成分の探索

*峯岸 雄我¹、飯島 陽子²、三原 隆一³ (1. 工学院大・院・工学、2. 工学院大・先進工、3. ペPPER・レボリューション・カンパニー(同))

16:15 ~ 16:30

[3KDp09w026] 共役酵素系を活用したコリン比色分析用多糖ゲルプレートの開発

*緒方 麻桜¹、山口 万葉¹、成田 千紗¹、宗 伸明^{1,2} (1. 佐賀大・農、2. 鹿児島大・院・連農)

16:30 ~ 16:45

[3KDp10w027] 酸味強度のpH依存性と酸の種類の影響

*村田 百^{1,2}、高橋 美帆¹、成川 真隆¹ (1. 京都女子大学、2. 中沢乳業株式会社)

16:45 ~ 17:00

[3KDp11w028] 豆乳の通電加熱における大豆イソフラボン変換反応の速度論解析

*村上 和弥¹、松野 正幸²、下山田 真¹ (1. 静岡県大・食栄、2. 静岡県工技研)

17:00～17:15

[3KDp12w029] カカオ発酵過程を想定した物質のカカオ豆への浸透性について

*岡村 侑紀¹、栢木 麻衣¹、鈴木 智則²、野村 佳歩²、内野 昌孝² (1. 東京農業大院、2. 東京農業大)

17:15～17:30

[3KDp13w030] コーヒーおよびコーヒー残渣（SCG）中に存在する環状ジペプチドの推定と焙煎時間が生成に与える影響

*中島 陶子¹、宮内 聡¹、重村 泰毅¹ (1. 東京家政大・栄養)

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28日(金) 14:15 ~ 17:30 | 会場 KE会場 C201講義室(川内C棟2F)

[3KEp] 畜産物, 乳製品; 豆, イモ; 穀物

14:15 ~ 14:30

[3KEp01w123] チーズ製造時のホエー排出性に対するカゼインミセルからの κ -CN解離およびミセルへの β -Lg結合の影響

*小野 航¹、林 美菜萌²、岡 大貴³、野口 智弘¹ (1. 東京農大応生・食加技セ、2. 東京農大院応生・農化、3. 東京農大応生・農化)

14:30 ~ 14:45

[3KEp02w115] 乳の状態が異なるゴーダチーズの製造ごとのCa挙動

*那須田 祐子¹、野々村 玲男¹、赤嶺 直弥¹、大沼 正人¹、金田 勇¹、川端 庸平²、栃原 孝志² (1. 北海道大学、2. 酪農学園大学)

14:45 ~ 15:00

[3KEp03] 牛乳 β -カゼインA1/A2変異体がかゼインミセルおよびヨーグルト製造・品質に及ぼす影響

亀谷 菜々子¹、*荒川 健佑¹、西野 直樹¹ (1. 岡山大・院・環生自)

15:00 ~ 15:15

[3KEp04] A2ミルクにおけるカゼインミセルの構造特性が酸乳ゲル形成に及ぼす影響

*岡 大貴¹、廣岡 巧海¹、小野塚 咲希¹、小野 航²、野口 智弘² (1. 東京農大応生・農化、2. 東京農大応生・食加技セ)

15:15 ~ 15:30

[3KEp05w124] 脂肪球微細化の最適条件の検討

*野々村 玲男¹、大沼 正人¹、那須田 祐子¹、金田 勇¹、川端 庸平² (1. 北海道大学・院・工、2. 酪農学園大学)

15:30 ~ 15:45

[3KEp06] コントラスト変調小角中性子散乱法から見るカゼインミセル構造

*高木 秀彰¹、中野 智木²、青木 孝良³ (1. 高エネルギー加速器研究機構、2. 南日本酪農協同株式会社、3. 鹿児島大学)

15:45 ~ 16:00

[3KEp07] チョコバーアイスクリームのコーティングチョコ物性が感性価値および摂食特性に与える影響

駒場 啓祐¹、清野 蘭²、*井上 恵介¹、渡部 加苗²、岩井 大¹、小田巻 伊都子²、阿部 忠博²、井上 肇¹ (1. 森永乳業(株)・食品研、2. 森永乳業(株)・FS研)

16:00 ~ 16:15

[3KEp08] ホエイを使用したパン製造における生地および焼成パンの評価

*川島 綾乃¹、須藤 健太²、白石 宗¹ (1. 和洋女子大・健康栄養、2. 株式会社須藤牧場)

16:15 ~ 16:30

[3KEp09] 貯蔵過程におけるピンホールマシン処理アズキの煮熟特性の変化

*加藤 淳¹、新田 康典²、鎌田 善樹² (1. ホクレン農業協同組合連合会、2. 長谷部商事株式会社)

16:30 ~ 16:45

[3KEp10] 生豆乳中のオイルボディーとタンパク質の相互作用と再構成豆乳の粘度

*下山田 真¹、小柳 美空¹、福島 樹薫¹、村上 和弥¹、松野 正幸² (1. 静岡県大・食栄、2. 静岡県工技研)

16:45 ~ 17:00

[3KEp11w116] 高タンパク質含有のダイズ変異体における代謝物の網羅的分析

*梅原 里奈¹、足利 奈奈²、小林 聡³、山口 直矢²、前多 隼人^{1,4,5} (1. 弘前大・院・地域共創科学研究科、2. 北海道立総合研究機構 十勝農業試験場、3. 北海道立総合研究機構 北見農業試験場、4. 弘前大・農学生命科学部、5. 弘前大学グローバルWell-being総合研究所)

17:00 ~ 17:15

[3KEp12] 小豆餡の風味向上を目的とした品種開発指標の作成

*奥本 大祐¹、堀内 優貴²、鍵本 依見¹、市野 沙英¹ (1. 株式会社虎屋、2. 地方独立行政法人北海道立総合研究機構)

17:15 ~ 17:30

[3KEp13] 日本と世界のイネコアコレクションの玄米こめ油含量と機能性成分の一斉比較分析

*宮澤 大樹^{1,2}、十亀 良輔^{1,2}、戸田 雅子²、畠山 望¹、荒木 悦子³、宮澤 陽夫¹ (1. 東北大・未来研 (NICHe) 、2. 東北大・院・農学研究科、3. 農研機構・食品研究部門)

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28日(金) 14:15 ~ 17:30 | 会場 KF会場 C202講義室(川内C棟2F)

[3KFp] 野菜, 果実, 水産物, その他の食品

14:15 ~ 14:30

[3KFp01] キンカンが含有する特徴物質であるジヒドロカルコンについて

*三宅 義明^{1,2}、田中 花奈²、中田 芽久美²、岩瀬 優里²、小島 えり²、菅野 友美^{1,2} (1. 愛知淑徳大・食健康科学、2. 愛知淑徳大・健康医療科学)

14:30 ~ 14:45

[3KFp02] 在来種クルミと栽培種クルミの栄養機能成分の組成比較分析

*深澤 律子^{1,2}、宮澤 大樹¹、十亀 良輔^{1,3}、戸田 雅子^{1,3}、宮澤 陽夫¹ (1. 東北大学 未来科学技術共同研究センター・先端食品バイオ研究部門、2. 東北生活文化大学 家政学部家政学科健康栄養学、3. 東北大学大学院 農学研究科)

14:45 ~ 15:00

[3KFp03w117] 機能性に着目したカブの栽培及びカブ浅漬けの開発

*小池 麻由¹、小林 泰斗¹、熊倉 慧¹、高橋 朝歌²、山崎 篤¹、松岡 寛樹¹ (1. 高崎健康福祉大学、2. 東都大学)

15:00 ~ 15:15

[3KFp04] 過冷却保存がカットパブリカの微生物的特性および嗜好性に及ぼす影響

*高橋 柊里¹、大越 理菜²、折笠 貴寛²、小出 章二² (1. 岩手大・院、2. 岩手大・農)

15:15 ~ 15:30

[3KFp05w118] 宮古島産コーヒーチェリーの機能性と抗老化作用

*植田 泰成¹、菊野 日出彦²、風見 真千子¹、谷口 (山田) 亜樹子¹、野口 治子¹ (1. 東京農大・院・農、2. 東京農大・院・国際)

15:30 ~ 15:45

[3KFp06] 乾燥方法の異なる柑橘果皮粉末を添加した焼成菓子の物理的特性

*小泉 昌子¹、美濃部 友琳¹、勝又 美紀¹、市村 晴美¹、上原 歩¹ (1. 玉川大学)

15:45 ~ 16:00

[3KFp07] フリーズドライ再親水化処理がウニ生殖腺の品質特性に及ぼす影響—食感、色彩、生菌数および遊離アミノ酸に着目して—

*埴 宗継¹、大倉 修士²、石川 眞理子²、影山 直司² (1. 山梨大学、2. ピックルスコーポレーション)

16:00 ~ 16:15

[3KFp08] Development of Protein-Polysaccharide-Based Active Composite Edible Coating Incorporated with Essential Oils for Seafood Preservation

*More Aditi¹、Geng Jie-Ting¹、Osako Kazufumi¹ (1. Tokyo University of Marine Science and Technology)

16:15 ~ 16:30

[3KFp09w125] 粕度の異なる酒粕に含まれる炭水化物の比較

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

16:30 ~ 16:45

[3KFp10w126] 市販ハチミツにおける納豆菌の探索およびその含有成分特性の解析

*田代 穂乃花¹、成澤 直規¹ (1. 日本大学)

16:45～17:00

[3KFp11w127] 雌ラットを用いたアメリカミズアブ半脱脂粉末の亜慢性毒性評価

*杉山 大和¹、大西 伶旺¹、落合 優¹、加藤 俊治²、乙木 百合香² (1. 北里大・獣医・動物資源、2. 東北大院・農・食品機能分析)

17:00～17:15

[3KFp12] フタホシココロギのミンチ加工品の調理方法別嗜好特性と物理的特性に関する研究

*有村 卯波¹、明地 美玲¹、熊澤 有紗¹、佐藤 瑤子¹、森光 康次郎¹ (1. お茶の水女子大・院)

17:15～17:30

[3KFp13] 米ぬか給餌が食用ココロギの栄養成分組成に与える影響

*十亀 良輔^{1,2}、宮澤 大樹^{2,1}、飯島 明宏³、戸田 雅子^{1,2}、宮澤 陽夫² (1. 東北大学大学院農学研究科、2. 東北大学未来科学技術共同研究センター、3. 高崎経済大学地域政策学部)

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28日(金) 14:15 ~ 17:30 | ■ KG会場 C205講義室(川内C棟2F)

[3KGp] 加工、製造技術

14:15 ~ 14:30

[3KGp01] 疎水基がルーピンマメ多糖類の乳化機能に及ぼす影響の解析

*根本 珠里¹、足立 典史²、藤井 名苗²、柴田 雅之²、櫻田 早由利²、中村 彰宏¹ (1. 茨城大学大学院、2. 不二製油(株))

14:30 ~ 14:45

[3KGp02] ルーピンマメ多糖類の水中油型乳化機能を発現する成分の解明

*下高原 杏奈¹、足立 典史²、藤井 名苗²、柴田 雅之²、櫻田 早由利²、中村 彰宏¹ (1. 茨城大学大学院、2. 不二製油(株))

14:45 ~ 15:00

[3KGp03w135] 独自の粉碎手法で製造した米粉の結晶化度が米粉麺の引張特性に与える影響

*矢島 睦大¹、矢野 裕子¹、香田 智則¹、西岡 昭博¹ (1. 山形大・院)

15:00 ~ 15:15

[3KGp04] 多糖類の添加がパンの物性に与える影響に関する研究

*佐藤 理子¹、足立 典史²、柴田 雅之²、櫻田 早由利²、中村 彰宏¹ (1. 茨城大学大学院、2. 不二製油(株))

15:15 ~ 15:30

[3KGp05w136] ハイドロコロイド系添加剤が米粉生地製のパン性およびレオロジー特性に与える影響

*佐藤 麗水¹、矢野 裕子¹、香田 智則¹、西岡 昭博¹ (1. 山形大・院)

15:30 ~ 15:45

[3KGp06w137] 真空冷却技術が小麦粉食パンの老化に及ぼす影響

*多川 万衣香¹、岡田 沙織²、藤田 隆士²、高村 仁知³、齋藤 公美子³ (1. 奈良女子大・院、2. (株)品川工業所、3. 奈良女子大)

15:45 ~ 16:00

[3KGp07] パン焼成後における冷却操作に関する研究

*山田 盛二¹ (1. サンタペーキングラボ)

16:00 ~ 16:15

[3KGp08w138] 酵素添加炊飯米の澱粉構造と老化速度の関係について (第2報)

*隠岐 優佳¹、平田 芳信²、中川 洋²、山内 宏樹²、金子 耕士²、萩原 雅人²、田口 拓実³、今泉 鉄平^{4,5}、西津 貴久^{4,5} (1. 岐阜大・院・自然、2. (国研)原子力機構・物質科学研究センター、3. 岐阜大・院・連農、4. 岐阜大・応生、5. 岐阜大・先制食未来研究センター)

16:15 ~ 16:30

[3KGp09] 混練作業の自動化に向けた米粉生地画像を用いたレオロジー特性値の推定

*鎌田 樹¹、根井 大介¹ (1. 農業・食品産業技術総合研究機構)

16:30 ~ 16:45

[3KGp10] 自己乳化型米飯改良剤による冷凍米飯の電子レンジ解凍時におけるテクスチャー不均一性の低減効果

*三上 晃史¹、底押 秀康¹、小林 英明² (1. キューピー醸造株式会社、2. キューピー株式会社)

16:45～17:00

[3KGp11] 米粉加工品の官能特性にみられる品種差と胚芽タンパク質組成の関連性に関する予備的検討

*三浦 佳奈¹、五十嵐 喜治²、高木 智士³、曾根 正人⁴ (1. 共愛学園前橋国際大学、2. 山形大学、3. 長崎総合科学大学、4. 東京科学大学)

17:00～17:15

[3KGp12w139] 噴霧乾燥法および噴霧凍結造粒乾燥法により作製したデキストリン粉体の特性評価

*知念 匠太¹、川口 晋也¹、稲木 由衣¹ (1. 株式会社ブリス)

17:15～17:30

[3KGp13] 干し芋製造残渣の食品素材化に関する研究

*金井 悠輔¹、益子 朱音¹、岸 辰典²、中村 亮² (1. 栃木県産業技術センター、2. 株式会社壮関)

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28日(金) 14:15 ~ 17:15 | 会場 KH会場 C206講義室(川内C棟2F)

[3KHp] 加工、製造技術

14:15 ~ 14:30

[3KHp01] 精密ろ過膜を用いた微粒子化ホエイからのグリコマクロペプチドの分離濃縮

*石田 祐子¹、柴 真由美¹、武本 篤寛¹、酒井 史彦¹、福留 博文¹ (1. 雪印メグミルク (株) ミルクサイエンス研究所)

14:30 ~ 14:45

[3KHp02] ホエイタンパク質の変性がプロセスチーズの物理的特性に及ぼす影響

*道東 慎也¹ (1. 森永乳業株式会社)

14:45 ~ 15:00

[3KHp03] 食品用二軸エクストルーダー内における植物性タンパク原料の内部挙動の分析

*福田 瑞香¹、宮川 真里奈¹、梅田 光秀¹、福澤 洋平¹ (1. (株)日本製鋼所)

15:00 ~ 15:15

[3KHp04] 高品質豆乳ホイップクリームの開発および豆乳のpH調整による香気成分の変化

*松野 正幸¹、池ヶ谷 篤²、村上 和弥³、下山田 真³ (1. 静岡県工業技術研究所、2. 静岡県立農林環境専門職大学短期大学部、3. 静岡県立大学食品栄養科学部)

15:15 ~ 15:30

[3KHp05w140] ポリフェノール添加による植物性ヨーグルトの食感改良に関する研究

*小鹿 夏実¹、田上 貴和子¹、岡 大貴²、鈴木 (高梨) 南羽³、浅田 耕平³、野口 智弘⁴ (1. 東京農大院応生・農化、2. 東京農大応生・農化、3. 雪印メグミルク (株) ・ミルクサイエンス研究所、4. 東京農大応生・食加技セ)

15:30 ~ 15:45

[3KHp06] カンナビジオール含有水溶液の保存条件による安定性の違い

*中富 毅¹、岡部 昇悟¹、寺上 佳奈¹、大西 海斗¹、小森 紀明¹、竹川 淳¹、斉藤 大輔¹、齋藤 志穂¹ (1. 第一工業製薬(株))

15:45 ~ 16:00

[3KHp07w141] 膨張剤中のリン酸塩種が小麦焼成品に及ぼす影響

*人見 百合愛¹、乾 真也²、橋本 明日香²、西津 貴久^{3,4}、今泉 鉄平^{3,4} (1. 岐阜大・院・自然研、2. オリエンタル酵母工業、3. 岐阜大・応生、4. 岐阜大・先制食未来研究センター)

16:00 ~ 16:15

[3KHp08] 大麦若葉の非加熱条件下におけるペースト化の特性解析

*今吉 陸¹、北村 豊¹、粉川 美踏¹、木下 敏明、高橋 尚人 (1. 筑波大学)

16:15 ~ 16:30

[3KHp09w142] 木綿豆腐に特有な「崩し・加圧」工程がカードの性状に及ぼす影響

*谷浦 昂¹、山本 莉理²、岡 大貴²、小山 翔大²、辻井 良政² (1. 東京農大院応生・農化、2. 東京農大応生・農化)

16:30 ~ 16:45

[3KHp10w143] 酵素架橋ゼラチンを用いたホヤ由来プラズマローゲン粉末の安定化およびヒト経口摂取後の血中動態評価

*高橋 諄哉¹、齊藤 康平¹、阿久津 光紹¹、樋口 央紀²、高良 毅³、宮澤 大樹^{4,5}、宮澤 陽夫⁴ (1. 青葉化成株式会社、2. 株式会社機能性植物研究所、3. 医療法人社団盛心会 タカラクリニック、4. 東北大学 未来科学技術共

同研究センター、5. 東北大学大学院 農学研究科)

16:45～17:00

[3KHp11] 食用コオロギパウダーの調製と代謝物解析

*菅原 哲也¹、小倉 立己²、野桑 広文³ (1. 山形県工業技術センター、2. 慶應義塾大学先端生命科学研究所、3. ハイジェントテクノロジー (株))

17:00～17:15

[3KHp12] レモン由来細胞外小胞の特性解明

*井上 孝司¹、神谷 真帆¹、瀬川 修一¹、高橋 寿洋¹、玉谷 卓也² (1. ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社、2. Evatlas株式会社)

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28日(金) 14:15 ~ 17:30 | 会場 KI会場 C301講義室(川内C棟3F)

[3Klp] 食品物性

14:15 ~ 14:30

[3Klp01] エビの重要な食感である「ぷりぷり感」、「ぶりぶり感」の要素解明とその測定方法の開発 1

*三浦 裕¹、佐川 敦子¹、伊藤 美香¹、阿部 慎平²、石川 春菜²、菊地 陽²、出内 桂二²、菊地 英紀² (1. 昭和女子大学食健康科学部 管理栄養学科、2. 三菱商事ライフサイエンス株式会社 フードマテリアル事業部 プラントベースフード事業室)

14:30 ~ 14:45

[3Klp02] エビの重要な食感である「ぷりぷり感」、「ぶりぶり感」の要素解明とその測定方法の開発 2

*伊藤 美香¹、佐川 敦子¹、阿部 慎平²、石川 春菜²、菊地 陽²、出内 桂二²、菊地 英紀²、三浦 裕¹ (1. 昭和女子大学 食健康科学部 管理栄養学科、2. 三菱商事ライフサイエンス株式会社 フードマテリアル事業部 プラントベースフード事業室)

14:45 ~ 15:00

[3Klp03w175] 人が知覚する多様な食感の新規計測法の開発と生起機構の解明

*桑原 知也¹、小川 剛伸¹、谷 史人¹ (1. 京大・院・農)

15:00 ~ 15:15

[3Klp04w176] 食感に着目した冷凍天ぷらの衣の多角的評価

*右田 かよ¹、小池 夏実¹、小暮 亮雅¹、青島 利裕¹ (1. 株式会社 島津製作所)

15:15 ~ 15:30

[3Klp05w177] 凍結解凍を伴う高分子ゲルの機械的特性

*小池 俊輔¹、栗田 玲²、小林 和也¹ (1. 日本工業大学大学院、2. 東京都立大学大学院)

15:30 ~ 15:45

[3Klp06] 静電相互作用を利用した魚鱗由来混合ゼラチンの物性と安定性の向上

*松川 真吾¹、Geonzon Lester² (1. 東京海洋大学 海洋科学部 食品生産科学科、2. 筑波大学生命環境系)

15:45 ~ 16:00

[3Klp07] ダイスアーモンドの吸湿に伴うテクスチャー変化の定量的評価法

*大山 建輔¹、粉川 美踏¹、北村 豊¹ (1. 筑波大学)

16:00 ~ 16:15

[3Klp08w178] ヒト咀嚼との差を埋める新食感評価手法

~食品圧縮時の多方向力学情報が機械学習式食感評価に与える影響~

*杉原 諒¹、武政 誠¹ (1. 東京電機大学 大学院)

16:15 ~ 16:30

[3Klp09] MCTを活用したタンパク熱変性ゲルの物性制御技術の開発

*徳長 そよ香¹、須之内 愛¹、西野 有里²、伊藤 喜子²、宮澤 淳夫²、渡辺 隆英¹ (1. 日清オイリオグループ株式会社、2. 兵庫県立大学大学院理学研究科)

16:30 ~ 16:45

[3Klp10w179] うどんの食感劣化「のび」を高感度に反映する指標の特定に向けた圧縮流動挙動解析

*赤澤 隆志¹、村井 匠²、畝 くるみ¹、関口 絢野¹、斎藤 嘉人¹ (1. 新潟大・農、2. 新潟大・院・自然科学)

16:45 ~ 17:00

[3Klp11] 等温マイクロカロリーメトリーによる蒸した酒米と飯米の低温老化熱測定

*加藤 鼓雪¹、藏満 春花¹、水谷 政夫²、大場 正春³、前林 正弘¹ (1. 名城大・農、2. 水谷酒造（株）、3. 名城大)

17:00 ~ 17:15

[3Klp12w180] 熱量測定法を用いた炊飯米の老化に対する有機酸塩の影響の評価

*天野 那菜¹、大場 正春³、前林 正弘² (1. 名城大・院・農、2. 名城大・農、3. 名城大)

17:15 ~ 17:30

[3Klp13] たんぱく質組成の違いが大麦麺の内部構造および表面特性に及ぼす影響

*畑山 博哉¹、佐藤 健¹ (1. (地独) 東京都立産業技術研究センター)

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28日(金) 14:15 ~ 17:30 | 会場 KJ会場 C302講義室(川内C棟3F)

[3KJp] 発酵、酵素利用

14:15 ~ 14:30

[3KJp01] 納豆菌のリケナーゼ遺伝子発現に対するミネラルの影響と枯草菌168株との比較

*稲垣 秀一郎¹ (1. 大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部)

14:30 ~ 14:45

[3KJp02] テンペ菌および納豆菌によるかつお節ダシ殻発酵物におけるペプチドおよび関連アミノ化合物の網羅的解析

*小林 波琉人¹、湯浅 正洋²、浅井 智子³ (1. 京大・農、2. 神大院・人間発達環境、3. 京大院・農)

14:45 ~ 15:00

[3KJp03w150] 食品由来乳酸菌を用いた微生物発酵茶における機能性成分産生条件の検討

*伊藤 晴太¹、柴田 貴子²、高橋 淳²、安部 智子¹ (1. 東京電機大・院・理工、2. 埼玉県茶業研究所)

15:00 ~ 15:15

[3KJp04i010] Fermentation of Sea Buckthorn with Lactic Acid Bacteria: Effects on Acidity, Taste, Polyphenols, and Antioxidant Activity

*ESTEBAN MOSQUERA¹, TANAKA SACHI², WATANABE Jun¹ (1. Obihiro University of Agriculture and Veterinary Medicine, 2. University of Shinshu)

15:15 ~ 15:30

[3KJp05w151] イムノクロマト法を用いたサワードウ種継ぎ過程におけるスターター菌および混入菌のモニタリング

*小浪 早苗¹、相木 恭果¹、富永 達矢^{1,2} (1. 日本女子大・院・家政学研究科、2. 日本女子大)

15:30 ~ 15:45

[3KJp06] 国産メインスターター乳酸菌と国産非スターター乳酸菌を併用したチェダータイプチーズの品質評価

*荒谷 陽介¹、八十川 大輔¹ (1. 地方独立行政法人北海道立総合研究機構食品加工研究センター)

15:45 ~ 16:00

[3KJp07] 酒粕乳酸発酵による風味改善をもたらす乳酸菌の特性解析

*坂井 智加子¹、山崎 梨沙¹、塩野 忠彦¹ (1. 広島総研食品工技セ)

16:00 ~ 16:15

[3KJp08w152] 米焼酎蒸留粕エキスの微生物培養用培地としての高度利用

*穴田 萌笑¹、小林 和也¹、橋本 憲明¹、小平 一也²、柴崎 菜々香² (1. 新潟県農業総合研究所食品研究センター、2. 八海醸造株式会社)

16:15 ~ 16:30

[3KJp09w153] *Lactiplantibacillus pentosus*と*Lactiplantibacillus plantarum*の遺伝的相違について

*井上 京哉¹、成田 周平¹、鈴木 智典²、野村 佳歩²、西岡 浩貴³、内野 昌孝² (1. 東京農大院、2. 東京農大、3. 徳島県工技セ)

16:30 ~ 16:45

[3KJp10w154] 野生酵母 MC87-46 のイソマルトース資化に関わる転写因子の解析

*大藏 卓矢¹、兒島 孝明¹、赤尾 健²、志水 元亨¹、加藤 雅士¹ (1. 名城大・院・農、2. 酒類総合研究所)

16:45 ~ 17:00

[3KJp11w155] ふな寿司から分離したコラゲナーゼ産生菌の探索と機能性について

*豊田 絵里¹、鈴木 智典²、野村 佳歩²、内野 昌孝² (1. 東京農業大学大学院、2. 東京農業大学)

17:00 ~ 17:15

[3KJp12i011] Engineering Soy Paneer Quality Through Targeted Microbial Fermentation

*Raj Bala¹, Tomonori Suzuki², Kaho Nomura², Masataka Uchino² (1. Tokyo University of Agriculture Graduate School, 2. Tokyo University of Agriculture)

17:15 ~ 17:30

[3KJp13] 無塩発酵漬物“酸菜”の製造における赤かぶ品種の検討

- 飛騨紅かぶと津軽紅かぶの比較 -

*加島 隆洋¹、与嶋 靖智²、横山 慎一郎¹ (1. 岐阜県食品科学研究所、2. 株式会社 飛騨高山よしま農園)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

■ 2026年8月28日(金) 14:15 ~ 16:15 | ■ 第1講義室(青葉山コモンズ2F)

[3AAp] 整腸作用

14:15 ~ 14:30

[3AAp01w102] スケトウダラ由来難消化性タンパク質の給餌がマウスの腸内環境に及ぼす影響

*有田 真香¹、志禮 亮太¹、細見 亮太¹、福永 健治¹ (1. 関西大学)

14:30 ~ 14:45

[3AAp02] フリーズドライ和梨給餌によるアトロピン誘発ラット便秘モデルの整腸効果

*橋爪 智恵子¹、友竹 浩之¹ (1. 飯田短大・食物栄養)

14:45 ~ 15:00

[3AAp03] 穀物由来食物繊維含有食品の摂取が腸内環境に及ぼす影響

*石川 大仁¹、小林 透子¹、岡村 晶子¹、小山 涼香¹、吉村 匡史¹、堀田 将志²、川島 和²、國澤 純²、村上 照実³、柴田 諒祐³、嶋津 京子³、間 和彦³ (1. (株)ヘルスケアシステムズ、2. 医薬健栄研、3. (株)ニッポン・中研・イノベーションセンター)

15:00 ~ 15:15

[3AAp04w103] たんぱく質摂取量増加による腸内腐敗物質の増加と、発酵食品の摂取による抑制効果の検討

*福田 侑菜¹、吉村 匡史¹、石川 大仁¹ (1. 株式会社ヘルスケアシステムズ)

15:15 ~ 15:30

[3AAp05w104] 高アミロース小麦粉の摂取による腸内環境改善効果の検証ープラセボ対照ランダム化二重盲検並行群間比較試験ー

*岩田 遼¹、大友 雄登¹、西辻 泰之¹、野出 純一¹、豊田 一希¹、広瀬 哲也²、海老原 淑子³、菊池 洋介¹ (1. (株)日清製粉グループ本社、2. 日清製粉(株)、3. チョダパラメディカルケアクリニック)

15:30 ~ 15:45

[3AAp06w105] 高アミロース小麦粉の腸内環境改善効果を高める加工法の検討

*大友 雄登^{1,3}、岩田 遼¹、池上 舞¹、西辻 泰之¹、菊池 洋介¹、広瀬 哲也²、青江 誠一郎³ (1. 株式会社日清製粉グループ本社、2. 日清製粉株式会社、3. 学校法人大妻学院大妻女子大学)

15:45 ~ 16:00

[3AAp07w106] 高アミロース小麦粉由来食物繊維による短鎖脂肪酸産生に寄与する腸内細菌の特定と菌種間相互作用の解明

*豊田 一希^{1,2}、池田 祐香²、渡邊 大輝²、新堀 智子²、西辻 泰之¹、広瀬 哲也³、菊池 洋介¹、國澤 純² (1. (株)日清製粉グループ本社、2. (国研) 医薬基盤・健康・栄養研究所、3. 日清製粉(株))

16:00 ~ 16:15

[3AAp08w107] 腸内細菌叢と食事摂取頻度の関連性検索～Mykinso Explorerを用いた検証～

*馬場 開陸¹、渡辺 諭史¹ (1. 株式会社サイキンソー)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

■ 2026年8月28日(金) 14:15 ~ 16:30 | ■ 第2講義室(青葉山コモンズ2F)

■ [3ABp] 抗酸化; その他食品機能

14:15 ~ 14:30

[3ABp01] 収穫時熟度と追熟がトマト果実のリコピン含量および抗酸化能に及ぼす影響

*坂田 秀朗¹ (1. 兵庫県立農林水産技術総合センター 北部農業技術センター)

14:30 ~ 14:45

[3ABp02] HPLCを用いたトリリノレインの自動酸化過程の測定

*島 元啓¹ (1. 石川県立大学)

14:45 ~ 15:00

[3ABp03] AT2細胞ROS誘導型肺線維化モデルにおける選択的抗酸化物質の有用性

*坂井 隆浩¹ (1. 高崎健康福祉大学薬学部)

15:00 ~ 15:15

[3ABp04] 食事の油脂含量の違いが酸化コレステロールと酸化植物ステロールの吸収率や抗酸化システムに与える影響

*口石 美咲¹、長田 恭一² (1. 明治大・院・農、2. 明治大・農)

15:15 ~ 15:30

[3ABp05] xCT欠損マウス胚性線維芽細胞を用いた食品由来フェロトキシス阻害物質の探索

*小林 翔^{1,2}、森 靖²、上杉 祥太²、叶 奈緒美^{1,2}、五十嵐 喜治¹、佐藤 英世³ (1. 山形大・農、2. 岩手大・院・連合農、3. 新潟大・医)

15:30 ~ 15:45

[3ABp06w069] 笹の葉抽出物をモデルとしたフェロトキシス抑制性ラジカル捕捉抗酸化物質の同定法開発

*森 靖¹、叶 奈緒美^{1,2}、五十嵐 喜治²、佐藤 英世³、小林 翔^{1,2} (1. 岩手大・院・連合農、2. 山形大・農、3. 新潟大・医)

15:45 ~ 16:00

[3ABp07] フェロトキシス抑制能を有するフラボノイド類の探索

*伊藤 隼哉¹、小林 翔³、前島 大希¹、Hao Yang¹、仲川 清隆¹、三島 英換² (1. 東北大院農・食品機能分析、2. 東北大院医・環境医学、3. 山大農)

16:00 ~ 16:15

[3ABp08w089] ポリフェノール単体とワインの混合系におけるAGEs生成抑制作用の相互作用解析

*田邊 貴昭¹、杉浦 伸一²、寺西 太亮¹ (1. (株) モトックス、2. 同志社大・院・生命医科)

16:15 ~ 16:30

[3ABp09w090] イミダゾールジペプチドと2-オキソカルノシンのグリセルアルデヒド誘導性ストレスによる細胞内タンパク質糖化および神経細胞死の抑制効果

*山田 泰成¹、橋田 耕治¹、林 滉平¹、吉用 賢治¹、廣瀬 恒久¹、下間 志士¹、浜田 芳男²、臼井 健二²、横山 直希³、原 利明³、西濃 智³、掛谷 秀昭⁴、友永 省三⁵、尾崎 誠¹ (1. ナカライテスク(株)、2. 甲南大・院 フロンティアサイエンス研究科 生命化学専攻、3. 浜理薬品工業(株)、4. 京都大・院 薬学研究科 創発医薬科学専攻、5. 京都大・院 農学研究科 応用生物科学専攻)

一般講演 | B 食品機能 (Food Function)

■ 2026年8月28日(金) 14:15 ~ 17:15 | 第3講義室(青葉山コモンズ2F)

■ [3ACp] 骨代謝、ミネラル代謝; 抗腫瘍、抗炎症; その他食品機能

14:15 ~ 14:30

[3ACp01w092] ローズマリー精油抽出残渣エキ스가皮膚機能に与える影響

*柿崎 心¹、長澤 尚晟²、山野 亜紀^{3,4}、禹 済泰^{3,4}、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大学・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. (同) 天然資源研究開発センター、4. 中部大・応用生物)

14:30 ~ 14:45

[3ACp02w068] 超臨界抽出グリーンプロポリスおよび桂皮酸誘導体による骨代謝制御機構の検証

*木村 友嘉¹、長澤 尚晟²、濱田 光美³、橋本 雅男³、角田 陽介³、出口 有佑⁴、禹 済泰⁴、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. (株) 富士見養蜂園、4. 中部大・院・応用生物)

14:45 ~ 15:00

[3ACp03w075] クロモジ精油抽出残渣エキスの抗炎症作用

*小林 夏海¹、長澤 尚晟²、山野 亜紀³、禹 済泰^{3,4}、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. (同) 天然資源研究開発センター、4. 中部大・院・応用生物)

15:00 ~ 15:15

[3ACp04w076] モクマオウおよびマンジェリコン抽出物の機能性評価

*坂下 千紘¹、長澤 尚晟²、山野 亜紀³、禹 済泰^{3,4}、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. (同) 天然資源研究開発センター、4. 中部大・応用生物)

15:15 ~ 15:30

[3ACp05w093] 高尿酸血症モデルにおけるギンギシ抽出エキスの尿酸産生への影響評価

*島村 美咲¹、水島 結菜¹、坂下 千紘¹、長澤 尚晟²、村田 咲南¹、柴田 貴子²、衛藤 未侑²、山野 亜紀³、禹 済泰³、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. 中部大・応用生物)

15:30 ~ 15:45

[3ACp06w094] 埼玉県産福みかん種子および果皮抽出物の抗高尿酸血症作用

*水島 結菜¹、島村 美咲¹、坂下 千紘¹、長澤 尚晟²、村田 咲南¹、柴田 貴子²、飯島 琴衣²、小林 亘³、神山 真澄^{1,2}、渡辺 章夫^{1,2} (1. 十文字学園女子大・人間生活、2. 十文字学園女子大・院・人間生活、3. 駒沢女子大学・人間健康)

15:45 ~ 16:00

[3ACp07w095] テアニン投与による脳内モノアミン代謝変動の可視化解析

*玉井 南帆¹、鹿野 仁美¹、安部 綾²、小関 誠²、平 修¹ (1. 福島大学・農、2. 太陽化学 (株))

16:00 ~ 16:15

[3ACp08w096] マウス体毛を用いたテアニン摂取後のストレス軽減効果の評価

*松本 歩夢¹、鹿野 仁美¹、安部 綾²、小関 誠²、平 修¹ (1. 福島大学 (農)、2. 太陽化学 (株))

16:15 ~ 16:30

[3ACp09w097] ストレス関連バイオマーカーの経時的モニタリングおよび食事によるストレス反応評価のための毛髪イメージング質量分析法

*米田 琴音¹、鹿野 仁美¹、安部 綾²、小関 誠²、平 修¹ (1. 福島大・院・農、2. 太陽化学 (株))

16:30 ~ 16:45

[3ACp10w098] ビタミン (A1、B1、B6) の投与によるパーキンソン病の症状の予防効果の検証

*西村 優菜¹、鹿野 仁美¹、平 修¹ (1. 福島大学・農)

16:45～17:00

[3ACp11w099] 火山灰土壌で栽培したカボチャ成分の一斉局在解明

*田 蕊¹、鹿野 仁美¹、平 修¹ (1. 福島大・院・農)

17:00～17:15

[3ACp12] 納豆菌培養エキス投与による血栓形成抑制に伴う脳内代謝応答のIMS解析

*平 修¹、近藤 稔和²、森 昭彦³、Yu James⁴、Ishii Ayako⁴ (1. 福島大学（農）、2. 和歌山県立医科大学、3. ジェイテック、4. Contek Life Science Co., Ltd.)