

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)