

口頭発表

〈1日目〉9月1日(火)

1 演題 15分 (発表 12分, 質疑応答 3分)

○: 発表者

A 会場【純正館 3 階 S301】

9:30~10:15 [座長: 我如古 菜月]

1A-1 Y-02 加熱方式の違いが米飯の官能特性に及ぼす要因の解明

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

1A-2 市販弁当米飯の物性に関する研究

○本間 万里花¹、白石 康朗¹、山本 虹乃¹、吉田 萌²、藤巻 沙耶²、寺本 匡²、河原田 啓希²、露久保 美夏³ (1. 東洋大・院、2. オリエンタル酵母工業(株)、3. 東洋大)

1A-3 Y-03 パックご飯の再加熱における水分状態とテクスチャーの相関解析

○杉原 ちひろ、アベア アンドレス、ラベイヴァン、福岡 美香 (東京海洋大・院)

10:15~11:00 [座長: 露久保 美夏]

1A-4 Y-04 炊飯時のマヨネーズ添加による米飯への影響評価

○小林 茉優香、田村 佳子、岩見 理穂、久保 愛実、吉田 真梨、柳澤 琢也 (キューピー(株))

1A-5 オーツ麦 100%飯の調製における炊飯条件の検討

— 加水温度が炊き増えおよび嗜好特性に及ぼす影響 —

○古谷 彰子、三星 沙織、米山 陽子、増田 照子、平尾 和子 (愛国学園短大)

1A-6 Y-16 照明条件が白飯の印象と嗜好性に及ぼす影響

— 印象評価と官能評価による分析 —

○清水 公平²、花村 衣咲¹、湯浅 正洋² (1. 長崎県立大、2. 神戸大・院)

B 会場【純正館 3 階 S302】

9:30～10:15

〔座長：佐藤 真実〕

1B-1 Y-07 レジスタントスターチの粒子感を活かした餡の創製と粒子感覚測定の検討

○平岡 結菜¹、島田 良子^{2,3}、吉村 美紀^{2,3}
(1. 兵庫県立大・院、2. 兵庫県立大、3. 先端食科学研究センター)

1B-2 Y-18 高齢者向け栄養補給どら焼きの開発

— モリンガ添加が官能評価に及ぼす影響 —

○浦田 ちひろ^{1,2}、坂本 薫^{3,4}
(1. 甲子園大、2. 兵庫県立大・院、3. 兵庫県立大、4. 先端食科学研究センター)

1B-3 油脂添加米ゲル様素材の物性および食べやすさの検討

○中川 裕子¹、高橋 智子²、大越 ひろ³、長岡 愛弓¹、川崎 瑠花¹、守田 和弘¹
(1. 実践女子大、2. 元神奈川工科大、3. 日本女子大)

10:15～11:00

〔座長：岸田 恵津〕

1B-4 Y-11 ゴボウペーストの甘味を増強させる調理法の開発

○有元 彩葉¹、田野実 温代²、島田 良子³、花村 衣咲⁴、富永 美穂子⁵、湯浅 正洋¹
(1. 神戸大・院、2. 朝のひとくちめ、3. 兵庫県立大、4. 長崎県立大、5. 立命館大)

1B-5 Y-12 加熱調理法がニンジンの官能特性および嗜好性に及ぼす影響

○岡本 さゆり、吉田 有里、叶内 宏明、竹中 重雄、石橋 ちなみ (大阪公立大・院)

1B-6 キレート処理およびその後の加熱がダイコンのテクスチャーに及ぼす影響

○鈴木 かのん (お茶の水女子大・院)

C会場【純正館3階 S303】

9:30～10:15

〔座長：佐藤 之紀〕

1C-1 Y-10 水素ガス調理が調理品の香りに及ぼす影響

○和田 七海¹、林 周作²、鈴木 陽介²、釣 俊哉²、佐藤 吉朗¹、小林 理恵¹
(1. 東京家政大・院、2. リンナイ(株))

1C-2 Y-13 過熱水蒸気 (SHS) による食品の熱伝導特性解析と生成 AI による SHS 加熱シミュレータ

○重政 美月¹、吉田 有里¹、石橋 ちなみ¹、濱田 莉乃²、佐古 圭弘²、竹中 重雄¹
(1. 大阪公立大・院、2. エースシステム)

1C-3 Y-14 次亜塩素酸ナトリウム、酸性電解水、オゾン水処理がキャベツ中ビタミンC動態に及ぼす影響

○杉本 菜摘、川上 由紀子、石橋 ちなみ、岩城 俊雄、栗原 晶子、叶内 宏明、竹中 重雄
(大阪公立大・院)

10:15～11:00

〔座長：桂 博美〕

1C-4 Y-08 豚ヒレ肉の切り込みによる咀嚼・嚥下への影響

○高垣 仁結¹、島田 良子^{2,3}、八木 直美⁴、吉村 美紀^{2,3}
(1. 兵庫県立大・院、2. 兵庫県立大、3. 先端食科学研究センター、4. 先端医療工学研究所)

1C-5 Y-09 カンキツ類およびチャノキ剪定枝を用いた鹿肉ソーセージ燻製の香気特性と嗜好性評価

○岡田 花蓮¹、藤代 薫¹、石橋 佳奈³、加藤 優音²、三井 勝也²、上菌 薫¹
(1. 静岡県立農林環境専門職大、2. 静岡県立農林環境専門職大短大、3. 静岡県工業技術研究所)

1C-6 米粉を飼料とした鶏が産卵した卵の性状

○山中 由実¹、西田 優¹、内藤 宙大²、和泉 秀彦²、鈴木 和明³、小川 宣子¹
(1. 中部大、2. 名古屋学芸大、3. JA全農)

D 会場【純正館 3 階 S308】

9:30～10:15

〔座長：平島 円〕

1D-1

調理動画から抽出した包丁の上下動の周波数特性（周波数分布エントロピー・ピーク周波数）によるタマネギ薄切り動作の初心者判定

○田中 壮¹、森 卓¹、川崎 寛也¹、数藤 恭子² (1. 味の素(株)、2. 東邦大)

1D-2

生成 AI を用いたレシピ個別化における調理的整合性の向上

○川崎 寛也、西田 実紗 (味の素(株))

1D-3

調理における食材選択理論

○加藤 美江 (大阪大)

10:15～11:00

〔座長：黒飛 知香〕

1D-4

食品およびその摂取順序がノンアルコールビールの味質知覚に及ぼす影響

— TDS 法を用いた検討 —

○松下 実代¹、大屋 咲空²、小川 那々羽²、中谷 ちとせ²、井上 和生³、山崎 英恵^{1,2}
(1. 龍谷大・院、2. 龍谷大、3. 京都大・院)

1D-5

Y-17 吟醸酒の呈味及び香気成分が鑑評会の審査結果に及ぼす影響

○山本 真揮、武田 文宣、大和 あゆみ、川上 亮英、小松 秀和 (群馬産業技術センター)

1D-6

食品の官能評価モデリングにおける回帰分析手法の系統的スクリーニング

○下藤 悟¹、甫木 嘉朗¹、村元 由佳利²、大塚 祐季³、島村 智子³、森山 洋憲¹
(1. 高知工業技術センター、2. 京都府立大・院、3. 高知大)

E 会場【純正館 3 階 S309】

9:30～10:15

〔座長：古谷 彰子〕

1E-1

調理現場における食材切り込み業務の重量別作業時間の検討

— 作業時間推定モデル構築に向けて —

○山本 百合香 (介護老人福祉施設ヴィラ播磨)

1E-2

電子レンジを使用した郷土料理の新調理工程の立案と検証

— 煮物・焼き物・揚げ物・炊き込み飯への適用可能性 —

○藤岡 華代¹、渡部 佳美² (1. 広島文教大、2. 広島女学院大)

1E-3

郷土料理における調理法の簡便化に関する研究

— 宮城県の郷土料理が調理時間 30 分でできるレシピ開発と学生 5 人グループ調理時間の検討 —

○深澤 律子¹、石垣 和恵² (1. 東北生活文化大、2. 山形大)

10:15～11:00

〔座長：大石 恭子〕

1E-4

Y-01

澱粉粒の崩壊度が澱粉ゲルの老化挙動に及ぼす影響

○浜口 紗世¹、小崎 智恵¹、藤井 恵子² (1. 日本女子大・院、2. 日本女子大)

1E-5

テクスチャプロファイルアナリシスでの A_0/A_1 パラメータを用いたパンの最適保存温度の推定と口腔内シミュレーションへの試み

○佐藤 之紀^{1,2}、山岸 桜子² (1. 岩手大・院連合農学、2. 弘前大)

1E-6

Temporal Dominance of Sensations (TDS) 法を用いたポテトチップス摂食中のテクスチャー評価

○竹内 薫 (北海道立総合研究機構)

A 会場【純正館 3階 S301】

9:30~10:30

〔座長: 明神 千穂〕

2A-1 Y-05 栗皮パウダーの配合が米粉パンの製パン性に及ぼす影響

○野村 美羽¹、島田 良子²、湯浅 正洋¹ (1. 神戸大・院, 2. 兵庫県立大)

2A-2 ドーナツのテクスチャーに関するアンケート調査と官能評価による分析

○森田 亜紀¹、田中 希実¹、佐藤 詩海²、今野 華恵²、大田原 美保²
(1. 三菱商事ライフサイエンス(株), 2. 大妻女子大)

2A-3 湿式グラインダー処理豆腐おからとソイファイバーによる米粉パンの品質改善

Ramli Rahmayanti、○長野 隆男 (石川県立大)

2A-4 米から作るパンの形態学および食味に関する研究

○熊谷 奈々、三成 由美、徳井 教孝 (中村学園大)

15:00~16:00

〔座長: 石橋 ちなみ〕

2A-5 三大食物アレルギー物質を含まないパウンドケーキの調製と課題

— 加工デンプンによる鶏卵機能代替の検討 —

○五十嵐 かりん¹、荒堀 友那¹、鈴木 千晶²、笹原 麻希²、堀 理佐²、保瀬 由江¹
(1. 相模女子大, 2. 新渡戸文化短大)

2A-6 有機米由来白米粉および玄米粉を用いた焼き菓子の性状比較

○佐藤 真実、海崎 真央、谷畑 綾香 (仁愛大)

2A-7 マカロン生地調製条件が焼成に与える影響

○宮本 有香、大津 弥生 (神戸女子大)

2A-8 味と香りとテクスチャーの総合的解析

○西成 勝好¹、Gao Zhiming¹、Yang Nan¹、Zhang Ke¹、Su Lei²、Fang Yapeng³
(1. 湖北工業大, 2. 上海高等物質科学研究所, 3. 上海理工大)

B 会場【純正館 3 階 S302】

9:30～10:30

〔座長：升井 洋至〕

2B-1

ヌートリア肉の栄養成分特性と食利用可能性

○上菌 薫、祖母谷 萌、水野 すみれ（静岡県立農林環境専門職大）

2B-2

鶏むね肉の低温調理における凍結の影響

○小南 友里¹、河野 晋治²（1. 東京大、2. 前川製作所）

2B-3

殻付き全卵の加熱温度による食べやすさの検討

— テクスチャーと味覚について —

○辰口 直子¹、村尾 友美²、多田井 友揮²（1. 聖徳大、2. 昭和産業(株)）

2B-4

卵が練り込み式のパイのテクスチャーとパイ生地のレオロジー特性に及ぼす影響

○倉本 愛歩¹、荒木 姫菜²、植松 ひかり²、佐々木 璃奏²、長神 里菜子²、森久 瞳²、杉山 寿美^{1,2}
（1. 県立広島大・院、2. 県立広島大）

15:00～16:00

〔座長：齋藤 公美子〕

2B-5

型焼き和菓子のテクスチャーからみる地域特性

○近藤 寛子¹、渡部 佳美²、野村 知未³（1. 広島国際大、2. 広島女学院大、3. 神奈川工科大）

2B-6

あんこう肝油を用いたシフォンケーキの性状と香料添加による嗜好性向上の検討

○根本 恵来¹、大貫 和恵²（1. 茨城キリスト教大・院、2. 茨城キリスト教大）

2B-7

国産シヨクヨウツリグサ（タイガーナッツ）の栄養成分とその利用に関する研究（第2報）

○後藤 咲季、池田 歩実、山本 風花、升井 洋至（武庫川女子大）

2B-8

豆乳を主原料とした植物性ホイップクリームの開発

○池ヶ谷 篤¹、松野 正幸²、下山田 真³
（1. 静岡県立農林環境専門職大短大、2. 静岡県工業技術研究所、3. 静岡県立大）

C会場【純正館3階 S303】

9:30~10:30

〔座長：山崎 英恵〕

2C-1 Y-15 豆乳添加が汁物の塩味知覚および嗜好性に及ぼす影響

○野原 綾¹、北尾 悟²、田中 まゆひ³、碓 菜穂³、中島 文子³、佐竹 遼子³、安藤 真美¹
(1. 摂南大、2. 大阪樟蔭女子大、3. キッコーマン(株))

2C-2 市販調理済み食品中のNa含量に寄与する要因の解析

○上野山 智美¹、小平 理乃²、吉本 靖東²、関 のぞみ²、佐藤 瑠子¹
(1. お茶の水女子大、2. (株)Mizkan Holdings)

2C-3 異なる多糖類を用いたトロミ付与水溶液の酸味刺激がテクスチャーおよび嚥下特性に及ぼす影響

○黒飛 知香¹、多山 賢二² (1. 広島修道大、2. 県立広島大・非)

2C-4 乾燥ゼニゴケから調製しただしの呈味特性と色調

大西 麻亜矢¹、小山 竜平¹、花村 衣咲²、北 勇進¹、集堂 継斗¹、水谷 正治¹、石崎 公庸¹、
○湯浅 正洋¹ (1. 神戸大、2. 長崎県立大)

15:00~16:00

〔座長：駒場 千佳子〕

2C-5 オープントースター加熱における黒色アルミホイル使用の有効性について

辰口 直子、○翠川 美穂 (聖徳大)

2C-6 駅弁事業者を対象とした駅弁特有の調理方法に関する調査

○森久 瞳¹、奥山 喜文²、杉山 寿美³
(1. 県立広島大、2. 西日本旅客鉄道(株)、3. 県立広島大・院)

2C-7 東広島の地域食材を使用した特定原材料不使用の離乳期用ケーキの物性と嗜好性

松本 まどか¹、○田野実 温代²、富永 美穂子³ (1. 広島大、2. 朝のひとくちめ、3. 立命館大)

2C-8 地域発の多様性日本型 Yakuzen 備蓄食の開発

○馬場 朝美¹、大仁田 あずさ¹、御手洗 早也伽¹、入来 寛¹、徳井 教孝¹、熊谷 豊司²、三成 由美¹
(1. 中村学園大、2. 上毛町)

D 会場【純正館 3 階 S308】

9:30～10:30

〔座長：森井 沙衣子〕

2D-1

女子大学生の家庭における料理の伝承と食事づくり力の関連

○駒場 千佳子¹、衛藤 久美¹、神保 夏美¹、松田 康子²
(1. 日本栄養大、2. 日本栄養大栄養科学研究所)

2D-2

Y-06

植物油脂がグルテンフリー玄米麵の製麺性およびチルド保存性に及ぼす影響

○藤川 真衣¹、武智 多与理²、畠中 芳郎²、鈴木 直樹³、北島 塑³、齋藤 公美子²、高村 仁知²
(1. 奈良女子大・院、2. 奈良女子大、3. わらべや日洋食品(株))

2D-3

パールミレットの内在性酵素に関する研究

○白石 康朗¹、本間 万里花¹、梶山 恵衣²、露久保 美夏² (1. 東洋大・院、2. 東洋大)

15:00～16:00

〔座長：北尾 悟〕

2D-5

小豆の渋切りがカテキン溶出に及ぼす影響

— 伝統的加工法による鉄吸収阻害要因の低減 —

○大村 彩乃 (川口市立高)

2D-6

GABA 煎茶の熱水抽出温度の違いが抽出液・抽出液粉末の品質に及ぼす影響

— GABA 煎茶の抽出液・抽出液粉末の品質 —

○豊泉 友康¹、三宅 健司^{1,2}、酒井 翔太郎¹、勝野 剛¹
(1. 静岡農林技研 茶研センター、2. 静岡県工業技術研究所)

2D-7

茶の淹れ方の違いが呈味に及ぼす影響

○山本 虹乃¹、露久保 美夏² (1. 東洋大・院、2. 東洋大)

E 会場【純正館 3 階 S309】

9:30～10:30

〔座長：竹中 重雄〕

2E-1

麹菌デフェリフェリクリシンを用いた古米・大豆ミートの食味改善への挑戦

○大石 麻水、大塚 郁子、小高 敦史、石田 博樹 (月桂冠(株))

2E-2

ハムに含まれるビタミンB₁₂

— 高齢期における供給源としての評価 —

○桂 博美、谷 優里奈、衣川 愛子、加藤 朱夏、船富 夏帆、古川 琴梨 (京都女子大)

2E-3

豆味噌の調理特性の解明

○間野 博信、近藤 聡子、半谷 朗 (あいち産業科学技術総合センター)

2E-4

イワシおよびサバを用いた土佐カツオ味噌製造における乳酸の影響

○福田 翼、武田 遊馬、辰野 竜平、古下 学 (水産機構水大校)

15:00～16:00

〔座長：山本 奈美〕

2E-5

キャベツの蒸し加熱における呈味成分含有量の変化と官能評価との関連

○井奥 加奈、吉川 陽茉莉 (大阪教育大)

2E-6

グルタミン酸測定デバイスを用いた地域連携事業への取り組み

— キャベツのグルタミン酸濃度の測定 —

○山本 亜衣¹、井上 由紀¹、新富 瑞生¹、山口 浩輝²、高橋 一敏²、巽 萌美²、畝山 寿之²、
巴 美樹¹ (1. 九州女子大、2. 味の素(株))

2E-7

『アンネの日記』1944年7月8日(土)に登場するグリーンピース記述の調理科学的検証

○小竹 佐知子、小林 史幸 (日本獣医生命科学大)

ポスター発表

若手研究者発表奨励賞ポスター

9月1日(火)-9月2日(水)

○：発表者

若手ポスター会場【純正館 1階 S104】

掲示時間 9月1日(火) 9:30 ~ 9月2日(水) 16:00

討論時間 9月2日(水) (奇数番号) 10:45 ~ 11:15 / (偶数番号) 11:15 ~ 11:45

投票期間 9月2日(水) 16:00 まで

Y-01 1E-4 澱粉粒の崩壊度が澱粉ゲルの老化挙動に及ぼす影響

○浜口 紗世¹、小崎 智恵¹、藤井 恵子² (1. 日本女子大・院、2. 日本女子大)

Y-02 1A-1 加熱方式の違いが米飯の官能特性に及ぼす要因の解明

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

Y-03 1A-3 パックご飯の再加熱における水分状態とテクスチャーの相関解析

○杉原 ちひろ、アベア アンドレス、ラベイヴァン、福岡 美香 (東京海洋大・院)

Y-04 1A-4 炊飯時のマヨネーズ添加による米飯への影響評価

○小林 茉優香、田村 佳子、岩見 理穂、久保 愛実、吉田 真梨、柳澤 琢也 (キューピー(株))

Y-05 2A-1 栗皮パウダーの配合が米粉パンの製パン性に及ぼす影響

○野村 美羽¹、島田 良子²、湯浅 正洋¹ (1. 神戸大・院、2. 兵庫県立大)

Y-06 2D-2 植物油脂がグルテンフリー玄米麺の製麺性およびチルド保存性に及ぼす影響

○藤川 真衣¹、武智 多与理²、畠中 芳郎²、鈴木 直樹³、北島 塑³、齋藤 公美子²、高村 仁知²
(1. 奈良女子大・院、2. 奈良女子大、3. わらべや日洋食品(株))

Y-07 1B-1 レジスタントスターチの粒子感を活かした餡の創製と粒子感覚測定の検討

○平岡 結菜¹、島田 良子^{2,3}、吉村 美紀^{2,3}
(1. 兵庫県立大・院、2. 兵庫県立大、3. 先端食科学研究センター)

Y-08 1C-4 豚ヒレ肉の切り込みによる咀嚼・嚥下への影響

○高垣 仁結¹、島田 良子^{2,3}、八木 直美⁴、吉村 美紀^{2,3}
(1. 兵庫県立大・院、2. 兵庫県立大、3. 先端食科学研究センター、4. 先端医療工学研究所)

Y-09 1C-5 カンキツ類およびチャノキ剪定枝を用いた鹿肉ソーセージ燻製の香気特性と嗜好性評価

○岡田 花蓮¹、藤代 薫¹、石橋 佳奈³、加藤 優音²、三井 勝也²、上菌 薫¹
(1. 静岡県立農林環境専門職大、2. 静岡県立農林環境専門職大短大、3. 静岡県工業技術研究所)

Y-10 1C-1 水素ガス調理が調理品の香りに及ぼす影響

○和田 七海¹、林 周作²、鈴木 陽介²、釣 俊哉²、佐藤 吉朗¹、小林 理恵¹
(1. 東京家政大・院、2. リンナイ(株))

Y-11 1B-4 ゴボウペーストの甘味を増強させる調理法の開発

○有元 彩葉¹、田野実 温代²、島田 良子³、花村 衣咲⁴、富永 美穂子⁵、湯浅 正洋¹
(1. 神戸大・院、2. 朝のひとくちめ、3. 兵庫県立大、4. 長崎県立大、5. 立命館大)

Y-12 1B-5 加熱調理法がニンジンの官能特性および嗜好性に及ぼす影響

○岡本 さゆり、吉田 有里、叶内 宏明、竹中 重雄、石橋 ちなみ (大阪公立大・院)

Y-13	1C-2	<p>過熱水蒸気 (SHS) による食品の熱伝導特性解析と生成 AI による SHS 加熱シミュレータ</p> <p>○重政 美月¹、吉田 有里¹、石橋 ちなみ¹、濱田 莉乃²、佐古 圭弘²、竹中 重雄¹ (1. 大阪公立大・院、2. エースシステム)</p>
Y-14	1C-3	<p>次亜塩素酸ナトリウム、酸性電解水、オゾン水処理がキャベツ中ビタミンC動態に及ぼす影響</p> <p>○杉本 菜摘、川上 由紀子、石橋 ちなみ、岩城 俊雄、栗原 晶子、叶内 宏明、竹中 重雄 (大阪公立大・院)</p>
Y-15	2C-1	<p>豆乳添加が汁物の塩味知覚および嗜好性に及ぼす影響</p> <p>○野原 綾¹、北尾 悟²、田中 まゆひ³、碓 菜穂³、中島 文子³、佐竹 遼子³、安藤 真美¹ (1. 摂南大、2. 大阪樟蔭女子大、3. キッコーマン(株))</p>
Y-16	1A-6	<p>照明条件が白飯の印象と嗜好性に及ぼす影響</p> <p>— 印象評価と官能評価による分析 —</p> <p>○清水 公平²、花村 衣咲¹、湯浅 正洋² (1. 長崎県立大、2. 神戸大・院)</p>
Y-17	1D-5	<p>吟醸酒の呈味及び香氣成分が鑑評会の審査結果に及ぼす影響</p> <p>○山本 真揮、武田 文宣、大和 あゆみ、川上 亮英、小松 秀和 (群馬県立群馬産業技術センター)</p>
Y-18	1B-2	<p>高齢者向け栄養補給どら焼きの開発</p> <p>— モリンガ添加が官能評価に及ぼす影響 —</p> <p>○浦田 ちひろ^{1,2}、坂本 薫^{3,4} (1. 甲子園大、2. 兵庫県立大・院、3. 兵庫県立大、4. 先端食科学研究センター)</p>

一般ポスター

〈1日目〉9月1日(火)

○：発表者

ポスター会場 【純正館 1 階 S104・S105】

掲示時間 9:30 ~ 17:00

討論時間 (奇数番号) 11:15 ~ 11:45 / (偶数番号) 11:45 ~ 12:15

1P-01	炊飯における温水短時間浸漬と低温長時間浸漬が米飯の還元糖量に及ぼす影響 ○坂本 薫 ^{1,2} 、武田 知紗 ¹ 、森井 沙衣子 ^{3,2} (1. 兵庫県立大、2. 先端食科学研究センター、3. 兵庫教育大・院)
1P-02	スチームコンベクションオーブンの同時調理における食品量が米飯特性に及ぼす影響 ○森井 沙衣子 ^{1,3} 、坂本 薫 ^{2,3} (1. 兵庫教育大、2. 兵庫県立大、3. 先端食科学研究センター)
1P-03	湿式気流粉碎米粉の乾燥・冷凍処理が粉体特性およびパンの品質に及ぼす影響 ○齋藤 公美子 ¹ 、西村 元樹 ² 、野口 厚行 ² 、藤井 達也 ² 、武智 多与理 ¹ 、畠中 芳郎 ¹ 、高村 仁知 ¹ (1. 奈良女子大、2. (株)西村機械製作所)
1P-04	米粉パンの老化特性に及ぼすモロヘイヤ添加の影響 ○小崎 智恵 ¹ 、河村 奈緒 ² 、藤井 恵子 ² (1. 日本女子大・院、2. 日本女子大)
1P-05	大麦粉添加パンにおける北海道産小麦粉の適用が力学的特性に及ぼす影響 ○高橋 真美 (尚絅学院大)
1P-06	米粉・でんぷんによる小麦粉代替およびココア粉末置換がシフォンケーキの性状と食味に及ぼす影響 ○中村 恵子 (福島大)
1P-07	大麦粉含有クッキーにおける異なる油脂を用いた場合の嗜好性と物性への影響 ○森下 紗帆、手塚 もえみ、小杉 実莉亜、兒玉 陽菜、西村 悠、廣瀬 椿 (常葉大)
1P-08	ワイルドライス添加パンの美味特性および生理機能の解析 ○望月 美佳 ¹ 、岡部 知恵子 ¹ 、大澤 俊彦 ² 、朝見 祐也 ³ (1. 愛知学院大、2. 人間総合科学大、3. 龍谷大)
1P-09	生地重量の異なる大豆混合系食パンの物性、嗜好性、咀嚼性 ○谷野 日向子 ¹ 、島田 良子 ^{2,3} 、吉村 美紀 ^{2,3} (1. 兵庫県立大・院、2. 兵庫県立大、3. 先端食科学研究センター)
1P-10	洗麦処理による大麦の食味改善への影響 ○大和田 真由 ¹ 、金子 奈都未 ¹ 、嶋田 幸治 ¹ 、中野 友貴 ² 、長嶺 敬 ² (1. (株)はくばく、2. 農研機構・中農研)
1P-11	玄米飯のレジスタントスターチ量に及ぼす調味料添加の影響 ○池田 倫子 ¹ 、山中 なつみ ² (1. 名古屋文理大短大、2. 名古屋葵大)
1P-12	ひよこ豆粉砕粉を用いたショートブレッドのレジスタントスターチ量と形態観察 ○亀井 文、菅井 愛莉 (宮城教育大)
1P-13	加熱食肉製品のジューシー感の客観的評価とその要因解析 ○残華 久美子 ^{1,2} 、加藤 慶一 ¹ 、丹治 宏之 ¹ 、岩元 正樹 ¹ 、野々村 美宗 ² (1. プリマハム(株)、2. 山形大・院)
1P-14	各種味噌浸漬が長期熟成豚肉の嗜好性・テクスチャー特性およびたんぱく質の変化に及ぼす影響 ○高梨 美穂 ¹ 、阿部 雅子 ¹ 、森下 雄太 ¹ 、栗原 守 ² 、綾部 園子 ¹ (1. 高崎健康福祉大、2. (株)クリマ)

1P-15	<p>アカエゾマツ葉の調理済みチキンに対する抗菌性</p> <p>○土谷 和生¹、高見 菜月¹、横田 博²、山口 昭弘^{1,2}、杉村 留美子¹ (1. 酪農学園大、2. (社)Pine Grace)</p>
1P-16	<p>ジャガイモシストセンチュウ抵抗性新品種「ゆめいころ」のポテトサラダ加工適性</p> <p>○吉村 由祐子¹、相羽 孝亮¹、吉岡 希¹、下畑 陽美²、中村 広志²、岡地 聡² (1. キューピー(株)、2. デリア食品(株))</p>
1P-17	<p>キクイモ加熱食品におけるアクリルアミド生成の評価</p> <p>○石橋 ひかる¹、友重 琴梨¹、萱島 知子²、松本 雄一² (1. 佐賀大・院、2. 佐賀大)</p>
1P-18	<p>茎葉部を食用とする甘藷品種「すいおう」のポリフェノール含量および抗酸化能</p> <p>石井 美紗、加藤 舞彩、○小林 理恵 (東京家政大)</p>
1P-19	<p>トレハロースによる野菜スライス (キュウリ) のガラス化条件の検討</p> <p>○佐古 つかさ¹、諸井 美樹²、吉田 徹¹ (1. 武庫川女子大、2. 摂南大)</p>
1P-20	<p>マカの機能特性とペルーにおける嗜好・利用実態</p> <p>○熊崎 稔子、山本 淳子 (愛知学泉大短大)</p>
1P-21	<p>県産野菜・海藻素材の元素組成と機能性成分からみた品質変動要因の検討</p> <p>○宮部 好克¹、佐々木 敏秋²、村上海斗³、赤松 笙太⁴、岩本 ちひろ⁵、石井 慶造⁵ (1. 青森県産業技術センター、2. 岩手医科大、3. 弘前大、4. 八戸工業大、5. 東北大)</p>
1P-22	<p>生野菜の調理における塩麴の影響</p> <p>— きゅうりの調理 —</p> <p>○新美 友佳子、清水 彩子 (金城学院大・院)</p>
1P-23	<p>米麴パウダーを用いた食肉の軟化・旨味増強および製パン効果の検証</p> <p>○外山 結恵、谷 拓歩、菱田 光一郎、山本 英作 (ハナマルキ(株))</p>
1P-24	<p>加熱熟成プロセスが米麴に付与する「旨味アップ」という新たな調理機能の発見</p> <p>○山本 英作、千葉 智 (ハナマルキ(株))</p>
1P-25	<p>減圧鍋による加熱調理の特徴</p> <p>— 根菜を用いた解析 —</p> <p>○清水 彩子^{1,2}、新美 友佳子¹、朝見 祐也² (1. 金城学院大・院、2. 龍谷大・院)</p>
1P-26	<p>炊飯時の同時調理の工夫による環境負荷低減効果</p> <p>— 主食と主菜を対象とした実験結果 —</p> <p>○赤石 記子¹、三神 彩子^{1,2}、木村 康代²、石川 美由紀²、笹岡 恵梨²、羽田野 愛¹、藤代 柚乃¹、長尾 慶子³ (1. 東京家政大、2. 東京ガス(株)、3. 元東京家政大)</p>
1P-27	<p>単一鍋での複数料理の同時調理による環境負荷低減効果</p> <p>— 主菜・副菜・スープを対象とした実験結果 —</p> <p>○三神 彩子^{1,2}、赤石 記子²、木村 康代¹、石川 美由紀¹、笹岡 恵梨¹、飯嶋 夕奈²、藤井 なつき²、長尾 慶子³ (1. 東京ガス(株)、2. 東京家政大、3. 元東京家政大)</p>
1P-28	<p>市販のサラダ油を用いた酸価簡易測定方法</p> <p>○細内 安紀子¹、野澤 恭子¹、数野 千恵子² (1. 柴田科学(株)、2. 元実践女子大)</p>
1P-29	<p>管理栄養士養成校における食品廃棄率と日本食品標準成分表との比較</p> <p>鴻池 優佳、○松井 佳津子、諏澤 侑奈 (福山大)</p>
1P-30	<p>食物アレルギー代替レシピにおける栄養価の検討—第4報—</p> <p>— 卵・乳・小麦を含む7種のアレルゲン除去条件に対応した代替レシピ最適化 —</p> <p>○山田 直子¹、三宮 章香¹、宮澤 洋子² (1. 名古屋文理大、2. 東海学園大)</p>

1P-31	<p>ハトムギ粉を用いたアレルギー対応どら焼きの開発と嗜好性の評価</p> <p>○澤登 日菜子、浦田 ちひろ (甲子園大)</p>
1P-32	<p>深海性未利用水産資源の有効利用に関する研究2</p> <p>— 肉料理嗜好群・魚料理嗜好群の比較による消費行動の差異 —</p> <p>○大富 潤¹、大富 あき子² (1. 鹿児島大、2. 和洋女子大)</p>
1P-33	<p>深海性未利用水産資源の有効利用に関する研究3</p> <p>— 消費者受容性の分析と料理開発による価値創出 —</p> <p>○大富 あき子¹、大富 潤² (1. 和洋女子大、2. 鹿児島大)</p>
1P-34	<p>パイナップルの廃棄部分に含まれるたんぱく質分解酵素を利用した低温調理による鶏ささみ肉の軟化効果の検討</p> <p>○近藤 祥代、清水 彩子 (金城学院大)</p>
1P-35	<p>「凍結粉砕含水ゲル粉末」の有効利用と消費者受容に関する研究</p> <p>○日野 木乃葉、姜 昭姫、石川 伸一 (宮城大)</p>
1P-36	<p>高タンパク質酒粕粉末の加工特性と食品素材化の検討</p> <p>○巴山 滯¹、坂本 薫^{2,3} (1. 広島国際大、2. 兵庫県大、3. 先端食科学研究センター)</p>
1P-37	<p>アセロラ果汁粉末添加による魚肉ミンチの褐変抑制効果</p> <p>○荒木 葉子¹、鈴木 遊太¹、萩野 修司¹、神田 文雄² (1. 新渡戸文化短大、2. (株)ニチレイフーズ)</p>
1P-38	<p><u>Mucor</u>属カビを用いた毛豆腐様発酵食品の発酵過程における性質変化</p> <p>— 日本の伝統発酵食品(ねさし味噌・ごど)由来株の比較 —</p> <p>○岡崎 貴世¹、景山 彩貴¹、日高 実優¹、益満 暁里¹、星野 保² (1. 四国大、2. 八戸工業大)</p>
1P-39	<p>阿波晩茶由来乳酸菌を用いた乳酸発酵米調製におけるGABA生成条件の検討</p> <p>○渡邊 幾子¹、岡崎 貴世²、西岡 浩貴³ (1. 四国大短大、2. 四国大、3. 徳島県立工業技術センター)</p>
1P-40	<p>本校学生における調理技術と生活習慣との関連調査</p> <p>○矢部 大、石川 理奈、梅田 千夏、加賀 琴羽、塩見 一夏、田中 彩音 (京都栄養医専)</p>
1P-41	<p>調理環境・調理者の個性が同一レシピでの料理の仕上がりに及ぼす影響</p> <p>— ドロップクッキーを対象として —</p> <p>○秋山 久美子、井上 実咲、佐藤 陽 (昭和女子大)</p>
1P-42	<p>乳幼児期における食育活動の現状と課題</p> <p>— 滋賀県の保育施設における実践から —</p> <p>○原 知子 (龍谷大食農研)</p>
1P-43	<p>魚食育と運動遊びを組み合わせた幼児向け健康教育プログラムの実践効果</p> <p>○明神 千穂¹、濱田 希¹、小浦 有結¹、米川 輝¹、上田 由喜子² (1. 近畿大、2. 奈良女子大)</p>
1P-44	<p>「おしゃもじ教室」の教育効果及び親のマインドフルイーティングが子どもの食行動に与える影響</p> <p>○眞木 優子¹、山本 託子²、辻 由美³、堀内 理恵⁴ (1. 園田学園大、2. 明石市子ども局、3. 明石市福祉局、4. 武庫川女子大)</p>
1P-45	<p>フライパンを用いた米飯の品質定量と授業提案</p> <p>○柴田 奈緒美、竹村 真那 (岐阜大)</p>
1P-46	<p>高校家庭科におけるヨウ素デンプン反応の発展</p> <p>○佐藤 佳央美¹、谷本 憂太郎² (1. 富士見丘中高、2. 弘前大)</p>

1P-47	カシス抽出液を内包した球体ゲルの特徴 ○谷本 憂太郎 (弘前大)
1P-48	植物性素材および米粉置換がカヌレの品質特性に及ぼす影響 ○土田 美登世、細谷 信頭、山崎 拓人、宮代 裕崇 (文教大)
1P-49	実用応用に向けた植物油脂を用いた代替クリームチーズの物性制御 ○李 知穎 ¹ 、上野 聡 ¹ 、松井 徳成 ² 、小泉 晴比古 ¹ 、神田 幸大 ² (1. 広島大、2. 六甲バター(株))
1P-50	クッキーの大きさと形が嗜好性に及ぼす影響 ○合田 遥香 ¹ 、島田 良子 ^{2,3} 、吉村 美紀 ^{2,3} (1. 兵庫県立大・院、2. 兵庫県立大、3. 先端食科学研究センター)
1P-51	モリンガ添加オートミールクッキーの香気特性および食味に及ぼすシナモン添加の影響 ○中畦 小雪、黒須 友里愛、細谷 孝博、郡山 貴子 (東洋大・院)
1P-52	グリーンピースを用いた「あん」の調製および調理条件が物性や嗜好性に及ぼす影響 ○芝崎 本実 ¹ 、石塚 美咲希 ² 、稲川 幸乃 ² (1. 十文字学園女子大、2. 元十文字学園女子大)
1P-53	同一食品の反復摂取によるおいしさ評価変化と食塩量との関連 ○村田 知晴 ^{1,3,4} 、原田 歩実 ¹ 、井上 優太 ¹ 、山崎 正幸 ¹ 、伏木 亨 ^{2,3} 、山崎 英恵 ^{1,3} (1. 龍谷大・院、2. 甲子園大、3. 日本料理アカデミー、4. 菊乃井)
1P-54	食器色の違いが料理の味わい評価および唾液腺活動に及ぼす影響 — 白粥と味噌汁の検討 — ○小西 雄大 ¹ 、中野 駿 ² 、大屋 咲空 ² 、松下 実代 ¹ 、山崎 英恵 ^{1,2} (1. 龍谷大・院、2. 龍谷大)
1P-55	体験型和食教育が日本料理理解および食文化認識に及ぼす影響 — 台湾での実践 — ○高橋 拓児 ^{1,2} 、才木 充 ^{2,3} 、村田 友晴 ^{2,4} 、小西 雄大 ^{2,5} 、竹中 雄大 ^{2,7} 、荒木 裕一朗 ^{2,6} 、中村 元紀 ^{2,8} 、栗栖 熊一 ^{2,9} 、山崎 英恵 ^{1,2} (1. 木乃婦、2. 日本料理アカデミー、3. 直心房さいき、4. 菊乃井、5. 萬亀楼、6. 魚三楼、7. 清和荘、8. 一子相伝なかむら、9. たん熊北店、10. 龍谷大)
1P-56	大学生の食生活における味噌の利用・摂取状況と嗜好について ○外岡 和菜、山口 智子 (新潟大)
1P-57	栄養士養成課程短期大学生および調理師専門学校生における乾物の利用実態とイメージの分析と調理実習による変容の検討 ○豊満 美峰子、新木 由希子、藤原 しのぶ、児玉 ひろみ (日本栄養大短大)
1P-58	管理栄養士養成課程大学生における食の多様性対応に対する認知・経験・評価 ○持丸 由香 ¹ 、今城 安喜子 ² (1. 愛知淑徳大、2. 摂南大)
1P-59	女子大学生における調理品頻度と食行動および調理行動との関連 ○津内口 瑞葉、島瀬 望歩、中島 南、吉田 和叶、中島 里美、矢島 由佳 (仙台白百合女子大)
1P-60	健康志向と家庭における食用油の利用 — 2007年調査との比較 — ○安藤 真美 ¹ 、伊藤 知子 ² 、今義 潤 ³ 、高村 仁知 ⁴ 、露口 小百合 ⁵ 、中平 真由巳 ⁶ 、林 淑美 ⁷ 、原 知子 ⁸ 、水野 千恵 ⁹ 、明神 千穂 ¹⁰ 、村上 恵 ¹¹ 、和田 珠子 ¹² (1. 摂南大、2. 帝塚山大、3. (株)J-オイルミルズ、4. 奈良女子大、5. 梅花女子大、6. 滋賀短大、7. 園田学園大、8. 龍谷大食農研、9. 神戸学院大、10. 近畿大、11. 同志社女子大、12. 大手前大)
1P-61	保育園給食の主菜に使用される主材料、料理様式および調理法の特徴 ○中尾 南々美、大島 志織、清水 彩子、丸山 智美 (金城学院大)

1P-62	<p>事業所給食における献立の主材料および調理方法の構成</p> <p>○市川 凜香、宮川 遥、大島 志織、清水 彩子、丸山 智美 (金城学院大)</p>
1P-63	<p>秋田県産キイチゴの普及と魅力発信を目的とした学生の取組</p> <p>○豊嶋 瑠美子、松田 律子 (聖霊女子短大)</p>
1P-64	<p>孺恋村の伝統食品「くろこ」の新規製造法の検討</p> <p>○富澤 歩美²、高橋 雅子³、阿部 雅子⁴、大田原 美保⁵、小林 亘⁶、村松 芳多子⁴、綾部 園子¹ (1. 元高崎健康福祉大、2. 和洋女子大、3. 共愛学園前橋国際大短大、4. 高崎健康福祉大、 5. 大妻女子大、6. 駒沢女子大)</p>
1P-65	<p>下諏訪宿の地域観光資源となる「御弁当」の開発</p> <p>○佐藤 幸子、八木 優、小林 弓月、石川 珠希 (実践女子大)</p>
1P-66	<p>京都と滋賀における川魚利用の比較研究</p> <p>— 文献調査および女子大学生の認知度調査から —</p> <p>○塩田 二三子¹、有田 真理²、橋本 道範¹ (1. 京都華頂大、2. 元京都華頂大)</p>
1P-67	<p>関西地区一般家庭の調理担当者を対象とした煮物調理の実態調査</p> <p>○山崎 一諒¹、池内 ますみ²、上中 登紀子³、栗山 磯子¹、後藤 咲季³、澤田 崇子⁴、志垣 瞳⁵、 須谷 和子⁶、長尾 綾子⁷、升井 洋至³、三浦 さつき²、水野 千恵⁸、山下 英代⁹ (1. 兵庫大、2. 元奈良佐保短大、3. 武庫川女子大、4. 関西福祉科学大、5. 元帝塚山大、 6. 大阪青山大、7. 元滋賀短大、8. 神戸学院大、9. 元兵庫大)</p>
1P-68	<p>広島県における駅弁と郷土料理に関する調査</p> <p>○奥山 喜文¹、森久 瞳²、杉山 寿美³ (1. 西日本旅客鉄道(株)、2. 県立広島大、3. 県立広島大・院)</p>
1P-69	<p>伝統的食文化である昆虫食の調理加工分野における可能性を探る</p> <p>○河野 俊夫 (高知大)</p>
1P-70	<p>日本の食卓にテンペを導入する試み</p> <p>— 食物繊維摂取量向上に向けたメニュー提案 —</p> <p>○鴨下 澄子、池田 愛心、沖野 佑衣子、田中 優希 (十文字学園女子大)</p>
1P-71	<p>食育に関する絵本の内容と時代的变化に関する書誌的分析</p> <p>— テキストマイニングを用いた検討 —</p> <p>○新名 洋美 (摂南大)</p>
1P-72	<p>婦人雑誌『家庭全科』で開講された誌上料理学校 (1965~1966 年)</p> <p>○高橋 洋子 (新潟大)</p>
1P-73	<p>月刊誌『栄養と料理』の目次にみる健康・栄養情報の変遷</p> <p>— 疾病関連語および栄養関連語の分析 —</p> <p>○折口 いづみ、福留 奈美 (東京聖栄大)</p>

ポスター会場 【純正館 1 階 S104・S105】

掲示時間 9:30 ~ 16:00

討論時間 (奇数番号)10:45 ~ 11:15 / (偶数番号) 11:15 ~ 11:45

- 2P-01 コーンスターチとこんにやく粉混合水分散液の粘弾性と保水性
○平島 円¹、高銚 遥¹、高橋 亮²、西成 勝好³ (1. 三重大、2. 群馬大、3. 湖北工業大)
- 2P-02 常温保存商品しゃり玉における品質評価の検討
○斎藤 瑞希¹、杉尾 莉瑚¹、境 孝直²、大石 恭子¹ (1. 昭和女子大、2. (株)宮城総合給食センター)
- 2P-03 サイリウム置換率の違いが米粉ベーグルの製パン性およびテクスチャー特性に及ぼす影響
○松森 慎悟 (駒沢女子大)
- 2P-04 市販サイリウムハスクの特性差がグルテンフリー米粉パン品質に及ぼす影響
○伊藤 明里¹、高井 (山下) 千加²、武智 多与理³、畠中 芳郎³、齋藤 公美子³、高村 仁知³
(1. 奈良女子大・院、2. 名古屋工業大、3. 奈良女子大)
- 2P-05 粉末さらしあんを用いたクッキーの破断特性と粒子間構造の関連
○石井 和美、大久保 耀子 (十文字学園女子大)
- 2P-06 米粉クッキーのソラマメ粉混合による物性、嗜好性への影響
○篠原 璃子¹、島田 良子^{2,3}、吉村 美紀^{2,3}
(1. 兵庫県立大・院、2. 兵庫県立大、3. 先端食科学研究センター)
- 2P-07 パン粉の原料や製造方法の違いがフライ調理に与える影響
○土田 佳那¹、鈴木 菜水¹、永安 美咲¹、湯本 萌絵¹、西村 元樹²、芝崎 本実¹
(1. 十文字学園女子大、2. (株)西村機械製作所)
- 2P-08 加水素材の違いが食パンのテクスチャー特性に及ぼす影響
○福士 一恵¹、小澤 美結²、小林 利寛¹ (1. 名寄市立大、2. 旭川市立近文小)
- 2P-09 米粉うどんの品質向上に向けた α 化米粉添加量と真空包装処理の検討
○大田原 美保¹、秋山 結¹、小池 美紗都¹、熊谷 美智世² (1. 大妻女子大、2. 東京聖栄大)
- 2P-10 ドーナツの構造に及ぼす焼き調理及び揚げ調理の影響
○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、2. 三重大、3. 名城大、4. イチビキ(株))
- 2P-11 たこ焼きの品質特性に関する調理科学的研究
— 市販冷凍たこ焼きの比較 —
○椋山 恵衣¹、吉田 充史²、能見 一弘²、森島 理乃¹、石崎 海成¹、露久保 美夏¹
(1. 東洋大、2. オタフクソース(株))
- 2P-12 日本製煎餅とオーストラリア製煎餅との食感比較
○小林 史幸¹、サンギータ プラカーシュ²、小竹 佐知子¹
(1. 日本獣医生命科学大、2. キーンズブランド大)
- 2P-13 豆乳ゼラートにおける米粉添加が性状および嗜好性に及ぼす影響
○中谷 梢¹、吉村 美紀² (1. 関西福祉科学大、2. 兵庫県立大)
- 2P-14 硬水での加熱が小豆のかたさとミネラル分布に及ぼす影響
○萱島 知子、田中 胡桃、高島 千鶴、出田 光太郎 (佐賀大)

2P-15	<p>卵黄添加が牛乳を用いた米粉パイクラストの品質特性に及ぼす影響</p> <p>○八木 千鶴¹、徳永 みな子¹、中谷 梢²、中本 恵子¹、野口 聡子³、米田 泰子⁴ (1. 千里金蘭大、2. 関西福祉科学大、3. 龍谷大、4. 元京都ノートルダム女子大)</p>
2P-16	<p>ダチョウ卵およびアヒル卵の有効活用に向けた消化性の検討</p> <p>— 茶碗蒸しの調理条件が in vitro 消化性に及ぼす影響 —</p> <p>○岡田 夏実、梶野 涼子 (十文字学園大)</p>
2P-17	<p>ダチョウ卵およびアヒル卵の調理特性に関する研究</p> <p>— 鳥種による凝固特性の違いと茶碗蒸しへの適用 —</p> <p>○綿貫 天音、阿部 花音、梶野 涼子 (十文字学園大)</p>
2P-18	<p>63.5°Cのゆで卵“半生ポシェ”の調理特性</p> <p>○小泉 昌子¹、関山 美里²、峯木 眞知子^{3,4} (1. 玉川大、2. 帝京短大、3. (株)味香り戦略研究所、4. 東京家政大)</p>
2P-19	<p>調理操作を考慮した魚切り身焼成における伝熱挙動および品質形成の解析</p> <p>○朝枝 武史、福岡 美香、ラベ イヴァン(東京海洋大・院)</p>
2P-20	<p>凍結乾燥ムクナ豆粉末添加がソーセージの加工特性および機能性に及ぼす影響</p> <p>○篠塚 陽菜、郡山 貴子 (東洋大)</p>
2P-21	<p>北茨城産のあんこうから抽出した肝油を用いたドーナツの品質および特性</p> <p>○大貫 和恵¹、高橋 花歩²、永井 美咲² (1. 茨城キリスト教大、2. 元茨城キリスト教大)</p>
2P-22	<p>麻痺性貝毒 (PSP) により毒化した二枚貝の減毒に及ぼす玉ねぎの効果</p> <p>○橋本 多美子¹、相良 剛史² (1. 神戸女子大、2. 尚絅大短大)</p>
2P-23	<p>水の硬度および食塩・ショ糖添加が根菜類の組織構造とミネラルの浸透に及ぼす影響</p> <p>田中 里奈¹、秋山 聡子²、池田 昌代²、○鈴野 弘子² (1. 東京農業大・院、2. 東京農業大)</p>
2P-24	<p>南九ブラックボールNo.3号黄変果における黄色化と栄養学的特性</p> <p>○田中 貴絵¹、松崎 千穂^{1,2}、陳 蘭庄¹ (1. 南九州大、2. 桜美林大・院)</p>
2P-25	<p>発酵あんこ活用の探索的検討</p> <p>○坂倉 有紀¹、助川 宏子² (1. 茨城キリスト教大、2. つくば国際大)</p>
2P-26	<p>ツタンカーメンエンドウ種皮抽出物による糖質・脂質分解酵素の阻害作用</p> <p>○近藤 (比江森) 美樹^{1,2}、小柳 彩華²、東出 彩未¹ (1. 高知県立大、2. 高知県立大・院)</p>
2P-27	<p>いちご品種別にみたランナーと果実中ビタミンC含有量の比較</p> <p>○千田 実礼乃¹、鳥居 芽衣¹、木谷 桜子¹、今井 毬賀¹、久保 嘉生²、浅野 友美¹ (1. 金城学院大、2. くぼ苺農園)</p>
2P-28	<p>摘果みかんのジンジャーシロップへの利用</p> <p>○李 温九、金岡 有奈 (羽衣国際大)</p>
2P-29	<p>雑節だしの風味特性</p> <p>○真部 真里子、木村 日向、酒井 ななみ、津田 愛梨 (同志社女子大)</p>
2P-30	<p>南蛮エビ廃棄部を利用しただしの呈味に対する焼成の影響</p> <p>○山口 智子、杉本 明駿、外岡 和菜、SHA RULA、増田 ガムゼ、櫻田 加奈子、藤村 忍、西海 理之 (新潟大)</p>
2P-31	<p>いりこ魚粉混合麺の風味改善方法の検討</p> <p>○我如古 菜月、三辻 滉成、川崎 明恵 (福山大)</p>

2P-32	<p>ゾルによる酸味低減およびゾル状の食酢含有ソースの用途</p> <p>○山口 彩¹、前田 朋花²、多山 賢二³ (1. 長崎県立大、2. 元長崎県立大、3. 県立広島大・非)</p>
2P-33	<p>高野豆腐への調味料の浸透に及ぼす本みりんの効果</p> <p>○村上 恵¹、石田 丈博²、長嶺 清司² (1. 同志社女子大、2. 宝酒造(株))</p>
2P-34	<p>パスタ形状の違いが調理後ナトリウム含有量に及ぼす影響</p> <p>○阪野 朋子¹、丸田 星子¹、間宮 貴代子¹、落合 美咲²、佐々木 浩子²、佐喜眞 未帆³ (1. 名古屋葵大、2. 東海コープ事業連合、3. 岐阜市立女子短大)</p>
2P-35	<p>鍋加熱法と電子レンジ調理法がスパゲッティの調理特性および調理排水負荷に及ぼす影響</p> <p>○宮澤 洋子¹、山田 直子²、三宮 章香²、西田 淑男¹ (1. 東海学園大、2. 名古屋文理大)</p>
2P-36	<p>スチームコンベクションオープンにおける焼き物調理と庫内温度</p> <p>○山崎 真利子^{1,4}、坂本 薫^{2,3} (1. 甲南女子大、2. 兵庫県立大、3. 先端食科学研究センター、4. 兵庫県立大・院)</p>
2P-37	<p>揚げ操作時の食材表面水分が油はね・調理音・油温変化に及ぼす影響</p> <p>— 安全な揚げ調理教育への応用 —</p> <p>○佐藤 陽子、松本 菜月 (昭和学院短大)</p>
2P-38	<p>家庭用フライヤーによる揚げ物調理特性の比較に関する研究</p> <p>後藤 咲季¹、秋山 七海¹、杉本 多喜生²、杉本 浩一朗²、○升井 洋至¹ (1. 武庫川女子大、2. プロメ環境エンジニアリング(株))</p>
2P-39	<p>和え物におけるカリウム・ナトリウムの成分変化率の検討</p> <p>— 調理規模の差および実測値と食品成分表計算値の比較 —</p> <p>○山崎 貴子¹、星野 英美¹、竹内 瑞希¹、寺尾 幸子²、石澤 幸江³ (1. 新潟医療福祉大、2. 元新潟医療福祉大、3. 新潟医療福祉大・非)</p>
2P-40	<p>ブロックリーの未利用部位の特性</p> <p>— 冷凍によるミネラル含有量の変化 —</p> <p>○伊藤 志歩¹、落合 美咲²、佐々木 浩子²、浅野 友美¹、清水 彩子¹ (1. 金城学院大、2. 東海コープ事業連合)</p>
2P-41	<p>ケーキサレおよび未利用野菜を活用したケーキサレのイメージ調査と官能評価</p> <p>— 栄養士養成課程の学生を対象として —</p> <p>○堀越 朋葉¹、中澤 弥子² (1. 長野県立大・院、2. 長野県立大)</p>
2P-42	<p>茶由来未利用資源の調理学的活用に関する検討</p> <p>○築館 香澄¹、永嶋 久美子²、安本 歩実²、川又 美紀²、谷口(山田) 亜樹子³ (1. 鎌倉女子大、2. 川村学園女子大、3. 東京農業大)</p>
2P-43	<p>調理中における廃棄部位を削減したレシピの開発</p> <p>— 食材料費削減と栄養価の変化に着目して —</p> <p>○三宮 章香¹、山田 直子¹、宮澤 洋子² (1. 名古屋文理大、2. 東海学園大)</p>
2P-44	<p>動作・視線解析及び筋電位測定を用いた調理技術習得過程の解析</p> <p>○保坂 悠芳、石川 伸一 (宮城大・院)</p>
2P-45	<p>調理実習動画を活用した生成 AI による事後学習支援システムの試作開発</p> <p>○金井 猛徳¹、谷岡 由梨²、森 恵見³、中野 長久⁴ (1. 大阪経済大、2. 東京農業大、3. 仁愛大、4. 大阪公立大)</p>
2P-46	<p>貧困層の食アクセスにおける多領域的相互作用に関する研究</p> <p>○山中 珠美 (人間総合科学大)</p>

2P-47	食習慣と親子関係の関連からみた食育の在り方の検討 ○藤本 香緒里 (京都栄養医専)
2P-48	家庭科教育における食分野教材の開発 — 野菜摂取量向上の視点から — ○浜守 杏奈 ¹ 、佐藤 幸子 ² (1. 文教大、2. 実践女子大)
2P-49	学校給食における汁物の料理構造と地域差 ○伊藤 美穂、田中 菜々子 (十文字学園女子大)
2P-50	メチルセルロースの熱ゲル化特性を利用した嚥下困難者向け餅・団子様食品の開発 ○香山 綾子、曾根 一千花、今井 希美 (川村学園女子大)
2P-51	熱中症対策に効果的な、飲みやすい麦茶の官能特性に関する研究 ○笠松 千夏 (東京家政学院大)
2P-52	チョコレートの内部構造がストレス時のヒトの味覚と脳活動に及ぼす影響について — 3Dフードプリンターで調製したチョコレートを用いた研究 — ○佐藤 紘依、石川 伸一 (宮城大・院)
2P-53	糖類の配合割合が錦玉 (和菓子) の物理特性に及ぼす影響 ○村上 陽子、石川 茉優 (静岡大・院)
2P-54	青森県の働き盛り世代の食習慣と栄養評価・レシピ開発 ○今村 麻里子 (柴田学園大)
2P-55	地域在住高齢者のフレイル予防を目的とした食支援の検討 — 調理資源と食品摂取多様性との関連 — ○矢島 由佳、中島 里美 (仙台白百合女子大)
2P-56	地域在住高齢者のフレイル予防を目的とした食支援の検討 — 食品・味付け嗜好および調理法と食の多様性との関連 — ○中島 里美、矢島 由佳 (仙台白百合女子大)
2P-57	地域の居場所を運営するNPO法人による高齢者向け配食サービス事業の栄養評価と継続・発展に向けた課題 ○作田 はるみ ¹ 、片平 理子 ² (1. 神戸松蔭大、2. 相模女子大)
2P-58	世代・性別で異なる老後のイメージと生活・食生活の意識 ○康 薔薇 ¹ 、田中 紀子 ² 、松井 元子 ³ 、村元 由佳利 ⁴ 、日下部 琴音 ¹ 、富田 圭子 ⁵ (1. 甲南女子大、2. 元神戸女子大・院、3. 元京都府立大・院、4. 京都府立大・院、5. 近畿大)
2P-59	共同調理がWell-Beingに及ぼす影響 ○石川 伸一 ¹ 、田中 千寿 ¹ 、外岡 和菜 ³ 、柳澤 琢也 ² 、奥田 悠介 ² 、王 唯 ² (1. 宮城大、2. キューピー(株)、3. 宮城大・院)
2P-60	大学生におけるだしの嗜好と塩分摂取状況との関連 ○西川 章江 ¹ 、東浦 百花 ² 、西川 和孝 ³ (1. 大阪教育大、2. 元大阪教育大、3. 鳴門教育大)
2P-61	市販ビーフコンソメの呈味成分と大学生による嗜好性の時系列評価 ○富永 美穂子 ¹ 、松岡 杏果 ² 、清水 公平 ³ 、島田 良子 ⁴ 、湯浅 正洋 ³ (1. 立命館大、2. 広島大・院、3. 神戸大・院、4. 兵庫県立大)

2P-62	<p>全国（6支部）の多様な調理法と家庭料理の伝承調査</p> <p>— 全国調査：家庭料理における焼き魚・煮魚の家庭での調理状況と地域の特徴（第3報） —</p> <p>○荒井 恵美子¹、福留 奈美²、高橋 啓子³ (1. 島根県立大、2. 東京聖栄大、3. 元四国大)</p>
2P-63	<p>全国（6支部）の多様な調理法と家庭料理の伝承調査</p> <p>— 全国調査：家庭料理における簡便・時短調理など調理の効率化と意識との関連 —</p> <p>○後藤 月江¹、三木 章江¹、荒井 恵美子²、高橋 啓子³ (1. 四国大短大、2. 島根県立大、3. 元四国大)</p>
2P-64	<p>長野県阿智村清内路の伝統野菜「あかね」の食文化</p> <p>— 「あかね」の漬物に関するアンケート調査 —</p> <p>○中澤 弥子（長野県立大）</p>
2P-65	<p>近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査</p> <p>— むか漬け・有馬煮の継承形態と食生活意識との関連 —</p> <p>○久保 加織¹、安藤 真美²、伊藤 知子³、本田 智巳⁴、山本 奈美⁵、升井 洋至⁴、橘 ゆかり⁶ (1. 滋賀大、2. 摂南大、3. 帝塚山大、4. 武庫川女子大、5. 和歌山大、6. 神戸松蔭大)</p>
2P-66	<p>近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査</p> <p>— 非加熱用調理器具の使用状況 —</p> <p>○伊藤 知子¹、安藤 真美²、久保 加織³、本田 智巳⁴、山本 奈美⁵、橘 ゆかり⁶ (1. 帝塚山大、2. 摂南大、3. 滋賀大、4. 武庫川女子大、5. 和歌山大、6. 神戸松蔭大)</p>
2P-67	<p>瀬戸内の発酵食品シバズシの実態と起源</p> <p>○岸本 尚洋（長崎大・院）</p>
2P-68	<p>鹿児島県に伝わる「はんす茶」継承の取り組みとその広がり</p> <p>○木下 朋美（鹿児島県立短大）</p>
2P-69	<p>伝承料理“伊達巻”に対する意識調査</p> <p>関山 美里¹、○大 雅世²、小泉 昌子³、城田 直子⁴、細田 明美⁵、峯木 眞知子⁶ (1. 帝京短大、2. 東京家政大、3. 玉川大、4. 東京家政学院大、5. 東京医療保健大、 6. (株)味香り戦略研究所)</p>
2P-70	<p>伝承料理“伊達巻”における市販品の品質調査</p> <p>○関山 美里¹、峯木 眞知子² (1. 帝京短大、2. (株)味香り戦略研究所)</p>
2P-71	<p>近年の巻き寿司における具材の多様化と栄養学的特性</p> <p>— 福巻きとして —</p> <p>○露口 小百合¹、森下 剛¹、内山 陽子² (1. 梅花女子大、2. (株)音羽)</p>
2P-72	<p>長角皿に施した絵付けのデザインが料理の量感に及ぼす影響</p> <p>— 絵付けの柄の大きさ・方向に着目して —</p> <p>○富田 圭子¹、山田 葵咲¹、山内 美香²、伊藤 嘉矩²、桐生 恵叶²、高畑 宏亮²、藤本 雄一郎³ (1. 近畿大、2. 滋賀県南部産業技術共創センター 信楽窯業技術試験場、3. 龍谷大)</p>