

若手の会

【ポスター発表】

8月24日（木）10：00～8月25日（金）18：00
体育館

【表彰式】

8月25日（金）18：30～20：00
E校舎カフェテリア

「若手の会」および「インターナショナルポスター賞」について

本大会では、若手研究者の情報交換、研究交流を図ることを目的として、大会初日と2日目に学生ならびに35才以下の若手研究者の方に一般講演と同じ内容でポスター発表する機会を設けます。さらに実行委員会が選定した委員による投票により優秀発表者を決定して、ミキサー会場にて表彰します。是非ご来場いただき、情報交換や交流を図っていただければ幸いです。

また、外国人留学生ならびに35才以下の外国人研究者の積極的な本学会参加を目的として、外国人留学生ならびに35才以下の外国人研究者の発表者を「インターナショナルポスター賞」の選考対象者とし、国際交流委員会委員ならびに同委員会が指名する審査員の審査に基づき優秀発表者を表彰いたします。インターナショナルポスター賞エントリーのポスターは、英語で作成してください。

以下、発表と表彰の詳細について「若手の会」（日本語）、「インターナショナルポスター賞」（英語）別々に記載します。

（若手の会）

会 場：体育館1階フロアに掲示

日 時：8月24日（木）10時00分～18時30分、8月25日（金）8時30分～18時00分

（この期間中の掲示をお願いします）

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 8月24日（木）10：00～ | ポスター展示開始 |
| 8月25日（金）13：15～14：00 | 討論タイム（ポスター番号偶数番号） |
| 8月25日（金）14：00～14：45 | 討論タイム（ポスター番号奇数番号） |
| 8月25日（金）18：00 | ポスター撤収 |
| 8月25日（金）18：30～20：00 | 表彰式（ミキサー内、E校舎カフェテリア） |

ポスター発表要領

1. ポスターのサイズは A0 (幅 84.1 cm × 高さ 118.9 cm) とします。発表者、所属を含む演題名は A0 用紙内の上部に記載してください。なお、A4 サイズの用紙に印刷し、複数枚用いて発表される場合は、図表を極力大きく、見やすく作成してください。
2. ポスター番号は実行委員会で準備し、ボードに貼り付けておきますので、各自のポスター番号の位置にポスターを掲示してください。掲示に必要な画鋏などは実行委員会で準備します。
3. 各自のポスター番号は、プログラムをご確認願います (学会 HP にも掲載)。

(若手の会世話人)

若手の会担当: 真鍋 祐樹

京都大学大学院・農学研究科・応用生物科学専攻

E-mail: manabe.yuki.8c@kyoto-u.ac.jp

(International Poster Award)

Inquiries should be addressed to the following via E-mail

The chair of International Exchange Committee of JSFST : Prof. Yasuki Matsumura

Instruction for International Poster presentation

To encourage participation of foreign students to JSFST annual meeting, JSFST has created the poster presentation dedicated to foreign students under 35 years old in the 70th Annual Meeting in Kyoto. The outstanding posters will be reviewed by the members of JSFST International Exchange Committee, and awarded as the International Poster Award at the mixer party held at 18:30 on August 25th, 2023 at E Building Cafeteria together with Young Scholar Poster Award.

Presentation room and time are the same as those for "Wakate-no-kai (Young Scholar Poster Presentation)".

Presentation room: the first floor in gymnasium

Presentation time: August 24th 10:00 - 18:00, August 25th 8:30 - 18:00

Discussion time: August 25th 13:15 - 14:00 for the even Poster Number
August 25th 14:00 - 14:45 for the odd Poster Number
(Please stand beside the poster for discussion)

The detail of poster presentation is as follows.

1. The size of poster is A0 (W84.1 cm x H118.9 cm). Please print at the top part of the poster the name and affiliation of presenters, and the title of presentation. It is acceptable to construct the poster by using separate A4 papers in which contents such as figures, tables and sentences are presented. Please make the contents as large and clear as possible for audience to see from certain distance.
2. The poster number will be indicated on the board, so pin your poster on the dedicated board. The items needed to pin the poster on the board will be provided at the site.
3. The poster number will be announced on program section of this book as well as on homepage.
4. Withdraw the poster by 18:00 August 25th. Any remaining posters will be discarded.

E-mail: matsumura.yasuki.4x@kyoto-u.ac.jp

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PA-01	3C3a01	若手研究者	PBr カラムを用いた C ₁₈ カラムでは分離困難な高親水性ニコチンアミド代謝物の一斉分析 ○尾崎 誠 ¹ , 下間志士 ¹ , 廣瀬恒久 ¹ (¹ ナカライテスク株式会社)
PA-02	2C3p02	若手研究者	大豆タンパク質酵素加水分解物を原料とした肉様フレーバーの香気成分とプロテアーゼ反応条件の影響 ○西村耕作 ¹ , 阿部竜也 ¹ (¹ 公益財団法人東洋食品研究所)
PA-03	2C16p01	大学院生	加賀レンコンの各節における加熱時の粘度特性評価 ○濱崎真実 ¹ , 大西知子 ² , 林 美央 ² , 本多裕司 ³ (¹ 石川県立大院, ² 石川農総研セ, ³ 石川県立大)
PA-04	3C17a07	若手研究者	店舗から家庭までの持ち帰り時のチルド製品の温度変化と家庭用冷蔵庫内の温度測定 ○菊池真優 ¹ , 迫田紘史 ¹ , 上崎菜穂子 ¹ , 岩元正樹 ¹ , 丹治宏之 ¹ (¹ プリマハム(株))
PA-05	3C3a04	若手研究者	イチヨウ葉抽出液に含まれるアレルギー成分の除去方法の検討 ○野村 凜 ¹ , 柏木丈拵 ² , 島村智子 ² , 竹内公一 ³ , 朝倉和也 ³ , 仁井田 誠 ⁴ , 富 裕孝 ¹ , 石塚悟史 ¹ (¹ 高知大学・地域創造セ, ² 高知大・農, ³ 旭食品(株), ⁴ 旭フレッシュ(株))
PA-06	2C15p04	大学院生	凍結前処理としてのマイクロ波減圧乾燥が青果物の品質に及ぼす影響 ○久保理彩 ¹ , 安藤泰雅 ² , 鍋谷浩志 ¹ (¹ 東京家政大学 大学院, ² (国研)農研機構 食品研究部門)
PA-07	2E6p09	大学院生	交流インピーダンス法を用いた果実の状態推定 ○山崎智生 ¹ , 片山 昇 ¹ (¹ 東京理科大学)
PA-08	2E2p07	若手研究者	冷凍ブロッコリーの組織軟化挙動の解明 —品種, 収穫時のサイズ, 作型による影響— ○西田菜美子 ¹ , 安藤泰雅 ¹ , 高橋 徳 ² , 大石麻南登 ² , 橋本朋子 ³ , 竹村裕二 ³ , Chotika VIRIYARATTANASAK ³ (¹ 農研機構・食品研, ² 農研機構・野花研, ³ (株)ニッスイ)
PA-09	3C7a01	若手研究者	<i>Bacillus subtilis</i> BN (納豆菌 BN 株) の死菌による腸内発酵への影響 ○畑本 彩 ¹ , 今泉啓一郎 ¹ , 忽那圭子 ² , 三好孝則 ² , 中山保典 ¹ , 北蘭英一 ¹ (¹ 帝人株式会社, ² 株式会社 帝人目黒研究所)
PA-10	3C20a09	若手研究者	機械学習による官能評価値の予測手法の検討 ○小池夏実 ¹ , 矢野文彬 ¹ (¹ 株式会社島津製作所)
PA-11	2C16p06	大学院生	米粉生地中の澱粉形態がレオロジー特性および製パン性に与える影響 ○安孫子真鈴 ¹ , 矢野裕子 ¹ , 香田智則 ¹ , 西岡昭博 ¹ (¹ 山形大院・有機)
PA-12	3C22a01	大学院生	日向夏果汁における <i>A. acidoterrestris</i> 菌株の発育動態と耐熱性評価 ○内田丈聖 ¹ , 西原 健 ² , 坂谷洋一郎 ² , 長田 隆 ¹ (¹ 南九大・院・食科, ² 宮崎県農協果汁(株))
PA-13	2E5p03	大学院生	武川米農林 48 号の成分と食味との関連 ○原澤 彩 ¹ , 石山詩織 ¹ , 小林勇太 ¹ , 樋口かよ ² , 市川陽子 ³ , 望月和樹 ¹ (¹ 山梨大学, ² 山梨県産業技術センター, ³ 静岡県立大学)
PA-14	2C8p06	若手研究者	HMPA を含有する米ぬか発酵物の LDL コレステロール減少効果 ○栢木宏之 ¹ , 吉野 進 ¹ , 阿波里佳 ¹ , 西谷洋輔 ¹ , 柴原浩誠 ¹ , 小野貴弘 ² (¹ 丸善製薬・総合研究所, ² うえのあさがおクリニック)
PA-15	2C16p05	大学院生	米粉の結晶化度及びアミロース含量が米粉クッキーの物性に与える影響 ○青山 涼 ¹ , 矢野裕子 ¹ , 香田智則 ¹ , 西岡昭博 ¹ (¹ 山形大院・有機)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PA-16	2C7p08	大学院生	腸内細菌代謝物 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) propionic acid (HMPA) の体内吸収挙動の解明と血管への影響評価 ○安部知純 ¹ , Tint NiNi Tun ¹ , 相馬彩乃 ¹ , 西谷洋輔 ² , 栢木宏之 ² , 川上秀昭 ² , 栗原浩誠 ² , 松井利郎 ³ (¹ 九大・院・生資環, ² 丸善製薬(株), ³ 九大・院・農)
PA-17	2C20p10	若手研究者	うどんの食感の新たな評価手法の開発 ○赤澤隆志 ¹ , 渡辺倫太郎 ¹ (¹ 宮城大学)
PA-18	3C12a02	大学院生	孟宗竹から抽出した成分のヒト皮膚角化細胞に対する抗酸化作用と THP-1 細胞を用いた皮膚感作性について ○田嶋奈々子 ¹ , 刀祢重信 ¹ , 平本 茂 ¹ , 椎葉 究 ¹ (¹ 東京電機大・院・理工学研究科)
PA-19	2E7p04	若手研究者	水道水中の残留塩素がハーブティーの香りに与える影響 ○浅田怜志 ¹ , 大塚貴生 ¹ , 山本剛之 ¹ , 嶋内 裕 ¹ , 中島泰仁 ¹ (¹ (株)LIXIL)
PA-20	3E6a01	大学院生	黒大豆加工中の種皮色の変化に関する研究 ○能島由花 ¹ , 水野奈穂 ¹ , 戸田登志也 ¹ (¹ 武庫女大院・食物栄養科学)
PA-21	2C1p03	大学院生	「サラシア添加味噌」の食品成分と機能性について ○堀川未琴 ¹ , 風見真千子 ² , 野口治子 ² , 谷口(山田)亜樹子 ² (¹ 東京農大院農・デザイン, ² 東京農大農・デザイン)
PA-22	2C8p05	大学院生	高脂肪摂取マウスにおけるりんご果皮の脂質吸収抑制作用 ○相澤省太 ¹ , 大橋 歩 ¹ , 小澤祐介 ² , 成田 毅 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 株式会社合食 技術本部, ³ 弘前大学農学生命科学部)
PA-23	2E4p10	若手研究者	乳の加熱に伴う β -Lactoglobulin のカゼインミセルへの結合がレンネットゲル化性に及ぼす影響の解析 ○小野 航 ¹ , 朝田裕大 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)
PA-24	3C10a08	大学院生	温度制御型臼式粉碎法により得られた非晶性米粉ゲルの老化特性 ○三上卓郎 ¹ , 矢野裕子 ¹ , 香田智則 ¹ , 西岡昭博 ¹ (¹ 山形大院・有機)
PA-25	2C7p04	大学院生	Hyp 含有ジペプチドの Caco-2 細胞膜透過挙動の解明 ○中島望吾 ¹ , 李 西 ¹ , 川本乃理子 ³ , 岩崎健登 ³ , 山岡 優 ³ , 青石晃宏 ³ , 松井利郎 ^{1,2} (¹ 九大・院・生資環, ² 九大・院・農, ³ 大洋香料(株))
PA-26	2C1p02	大学院生	キヌア発芽種子を用いた味噌の製造および食品の機能性 ○菊池萌伽 ¹ , 風見真千子 ² , 野口治子 ² , 谷口(山田)亜樹子 ² (¹ 東京農大院農・デザイン, ² 東京農大農・デザイン)
PA-27	3E6a02	大学院生	プラントベースヨーグルトのよりクリーミーを目指して ～豆乳ヨーグルトの食感・物性・構造の解析～ ○稲井菜穂子 ¹ , 齋藤朱里 ¹ , 中村 卓 ² (¹ 明治大・院・農・農化, ² 明治大・農・農化)
PA-28	2E4p09	若手研究者	卵白タンパク質の乾熱変性：オボアルブミンの部分断片化機構解明 ○小山翔大 ^{1,2} , 児玉大介 ³ , 半田明弘 ^{1,4} , 辻井良政 ^{1,2} (¹ 東京農大キユーピーエッグイノベーション, ² 東京農大応生・農化, ³ キユーピー(株), ⁴ 東京電機大学)
PA-29	2E3p06	大学院生	プラントベースチーズ様食品の見た目のおいしさ ～糸曳性発現メカニズムの解析～ ○藤巻沙弥 ¹ , 中村 卓 ² (¹ 明治大・院・農・農化, ² 明治大・農・農化)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PA-30	3E7a03	大学院生	市販高タンパク質ヨーグルトの食感発現メカニズム ○SONG YERIM ¹ , 中村 卓 ² (¹ 明治大・院・農・農化, ² 明治大・農・農化)
PA-31	3E7a04	大学院生	高タンパク質でなめらか食感の飲むヨーグルトを目指して ～発酵中の特定 pH での攪拌が加工性を向上させる～ ○木崎玲奈 ¹ , 市村武文 ² , 中村 卓 ³ (¹ 明治大・院・農・農化, ² (株)明治, ³ 明治大・農・農化)
PA-32	3C3a07	大学院生	味・におい成分を一斉検出可能な新規グラファイトカーボンブラック支援-LDI-MS 法の醤油品質評価への応用 ○井手晴菜 ¹ , 有馬継士郎 ¹ , 國武友里 ² , 大野直士 ² , 今村美穂 ² , 松井利郎 ^{1,3} , 田中 充 ^{1,3} (¹ 九大院・生資環, ² キッコマン(株) 研究開発本部, ³ 九大院・農)
PA-33	2E3p02	大学院生	水戻しナマコのレトルト処理による組織の脆弱化と体壁 コラーゲンの変化 ○野木千陽 ¹ , 田代有里 ¹ , 佐々木 梓 ¹ , 長井 薫 ¹ , 小川廣男 ² (¹ 京都府立大・院, ² 東京海洋大)
PA-34	2C4p01	学部生	新姫果皮抽出エキスおよびポリメトキシフラボノイド類の体内吸収評価 ○衛藤未侑 ¹ , 小山彩華 ¹ , 要害 心 ¹ , 前原一葉 ¹ , 保永陽依 ¹ , 宮本京香 ¹ , 倉若美咲樹 ¹ , 小林 亘 ² , 夏目矩行 ³ , 山野亜紀 ⁴ , 照屋俊明 ⁴ , 米澤貴之 ⁵ , 禹 濟泰 ⁶ , 渡辺章夫 ¹ (¹ 十文字学園女子大学 人間生活学部, ² 駒沢女子大学 人間健康学部, ³ (株)ナチュファルマ琉球, ⁴ 琉球大学 教育学部, ⁵ 中部大学 生物機能開発研究所, ⁶ 中部大学 応用生物学部)
PA-35	2C8p07	若手研究者	ジペプチド FP (Phe-Pro) は転写因子 PPAR α のリガンドとしてコレステロール代 謝改善作用を発揮する ○坂野新太 ^{1,2} , 兪 蘭花 ¹ , 山本真子 ¹ , 西野七海 ¹ , マヘムティ ミジティ ¹ , 竹内朝陽 ¹ , 葉 宇陽 ¹ , 松井利郎 ^{2,3} , 長岡 利 ¹ (¹ 岐阜大学応用生物科学部, ² 九州大学五感応用デバイス研究開発センター, ³ 九州大学大学院農学研究院)
PA-36	3C12a06	学部生	新姫果皮抽出エキスおよびポリメトキシフラボノイドの免疫調節作用 ○小山彩華 ¹ , 衛藤未侑 ¹ , 要害 心 ¹ , 保永陽依 ¹ , 夏目矩行 ² , 山野亜紀 ³ , 照屋俊明 ³ , 米澤貴之 ⁴ , 禹 濟泰 ⁵ , 渡辺章夫 ¹ (¹ 十文字学園女子大学 人間生活学部, ² (株)ナチュファルマ琉球, ³ 琉球大学 教育学部, ⁴ 中部大学 生物機能開発研究所, ⁵ 中部大学 応用生物学部)
PA-37	2C4p02	学部生	コーヒーシルバースキン由来 3-ピリジノールのメラニン産生促進効果 ○宮本京香 ¹ , 衛藤未侑 ¹ , 小山彩華 ¹ , 要害 心 ¹ , 保永陽依 ¹ , 前原一葉 ¹ , 小林 亘 ² , 加藤 毅 ³ , 三嶋 隆 ³ , 仲川清隆 ⁴ , 渡辺章夫 ¹ (¹ 十文字学園女子大学 人間生活学部, ² 駒沢女子大学 人間健康学部, ³ (一財)日本食品分析センター, ⁴ 東北大学大学院農学研究科 食品機能分析学)
PA-38	2C8p04	大学院生	ガーデンハックルベリー果実の脂肪蓄積抑制作用に関する研究 ○佐藤史規 ¹ , 岩井邦久 ^{1,2} (¹ 弘前大学大学院地域共創科学研究科, ² 弘前大学農学生命科学部食料資源学科)
PA-39	3C8a04	大学院生	ジペプチド Tyr-Pro の経口摂取による II 型糖尿病発症予防作用の評価 ○浅羽純玲 ¹ , 中村紗彩 ¹ , 史 彩月 ¹ , 松井利郎 ² (¹ 九大院・生資環, ² 九大院・農)
PA-40	2E7p06	大学院生	日韓製品キムチの微生物学的特徴および GC/MS を用いた揮発性物質の分析による 香気成分の比較 ○堀籠航輝 ¹ , 野村佳歩 ² , 鈴木智典 ² , 新村洋一 ² , 内野昌孝 ² (¹ 東京農業大学大学院, ² 東京農業大学)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PA-41	3C22a05	大学院生	乳酸菌添加によるエビ漬物の衛生向上について ○當間 樹 ¹ , 関戸元恵 ³ , 野村佳歩 ² , 村松朱喜 ⁴ , 村松良樹 ² , 鈴木智典 ² , CHIM CHAY ⁵ , SOKLY SORM ¹ , 新村洋一 ² , 内野昌孝 ² (¹ 東京農業大学大学院, ² 東京農業大学, ³ 山梨学院短期大学, ⁴ 昭和女子大学, ⁵ Royal University of Agriculture, Phnom Penh, Cambodia)
PA-42	2C7p09	国際交流 委員会審査	Tyr-Pro, a dipeptide with anti-cognitive impairment effect, can enter into mouse brain after oral intake ○Cheng Lihong ¹ , 芳野温子 ¹ , 永里侑貴 ¹ , 高田美友子 ² , 道具伸也 ² , 田中 充 ¹ , 松井利郎 ¹ (¹ Faculty of Agriculture, Kyushu University, ² Faculty of Pharmaceutical Sciences, Fukuoka University)
PA-43	3E6a03	大学院生	アクアファバ(豆類の煮汁)メレンゲを用いたプラントベースマカロンの試作・評価 ○高橋佑香 ¹ , 中村 卓 ² (¹ 明治大院農・農化, ² 明治大農・農化)
PA-44	2C10p03	大学院生	アシタバカルコンによる高血糖予防効果と作用機序解明 ○阿部文音 ¹ , Odongo Kevin ¹ , 芦田 均 ¹ (¹ 神戸大学大学院)
PA-45	2C8p08	学部生	埼玉県ときがわ町特産柑橘「福みかん」果皮抽出エキスの抗肥満作用および抗高尿酸血症作用の検討 ○前原一葉 ¹ , 要害 心 ¹ , 衛藤未侑 ¹ , 小山彩華 ¹ , 保永陽依 ¹ , 宮本京香 ¹ , 山下留奈 ¹ , 夏目矩行 ² , 照屋俊明 ³ , 米澤貴之 ⁴ , 渡辺章夫 ¹ (¹ 十文字学園女子大学 人間生活学部, ² (株)ナチュラルファルマ琉球, ³ 琉球大学 教育学部, ⁴ 中部大学 生物機能開発研究所)
PA-46	3C12a07	学部生	埼玉県ときがわ町産「福みかん」の成分特性と機能性評価 ○保永陽依 ¹ , 小山彩華 ¹ , 要害 心 ¹ , 衛藤未侑 ¹ , 前原一葉 ¹ , 宮本京香 ¹ , 夏目矩行 ² , 照屋俊明 ³ , 米澤貴之 ⁴ , 渡辺章夫 ¹ (¹ 十文字学園女子大学 人間生活学部, ² (株)ナチュラルファルマ琉球, ³ 琉球大学 教育学部, ⁴ 中部大学 生物機能開発研究所)
PA-47	3C22a07	国際交流 委員会審査	Study on control of phage-resistant <i>Escherichia coli</i> by inhibiting PriA function ○Lin Chen Yu ¹ , Masuda Yoshimitsu ¹ , Honjoh Ken-ichi ¹ , Miyamoto Takahisa ¹ (¹ 九州大学)
PA-48	3C13a01	大学院生	乳酸の経口摂取は活性酸素種 (ROS) 産生の上昇を介して褐色脂肪細胞化を誘導する ○江崎菜々 ^{1,3} , 松井利郎 ² , 津田孝範 ³ (¹ 九大院・生資環, ² 九大院・農, ³ 中部大院・応生)
PA-49	2C23p02	大学院生	植物ポリフェノールの腸管出血性大腸菌 Stx 活性阻害機構に関する研究 ○松田采佳 ¹ , 中道璃名子 ¹ , 益田時光 ² , 本城賢一 ² , 宮本敬久 ² (¹ 九大院・生資環, ² 九大院・農院)
PA-50	2C22p01	若手研究者	ショットガンシーケンスを用いたインドネシア産カカオの発酵過程における菌叢遷移に関する研究 ○野村佳歩 ¹ , 高橋 柁 ² , Tentang Fahrurrozi ³ , 鈴木智典 ¹ , Puspita Lisdiyanti ³ , 新村洋一 ¹ , 内野昌孝 ¹ (¹ 東京農業大学, ² 東京農業大学 分子微生物学専攻, ³ インドネシア BRIN)
PA-51	3C23a01	国際交流 委員会審査	Effects of EGCg and Theaflavins on <i>Bacillus cereus</i> ○Lu Yuan ¹ , Yoshimitsu Masuda ² , Ken-ichi Honjoh ² , Takahisa Miyamoto ² (¹ Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Sciences, Kyushu University, ² Faculty of Agriculture, Kyushu University)
PA-52	2C23p09	国際交流 委員会審査	A 5-year difference surveillance on occurrence, antimicrobial resistance and biofilm formation of <i>Listeria monocytogenes</i> from chicken meats in Fukuoka, Japan ○Aye Thida Maung ¹ , Yoshimitsu Masuda ² , Ken-ichi Honjoh ² , Takahisa Miyamoto ² (¹ Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Sciences, Kyushu University, ² Faculty of Agriculture, Kyushu University)

ポスター番号	一般講演番号	カテゴリー	演題
PA-53	2C23p05	国際交流 委員会審査	Biocontrol of <i>Salmonella</i> Typhimurium in milk, lettuce, raw pork meat and ready-to-eat chicken breast by using a novel bacteriophage with broad host range ○ Junxin Zhao ^{1,2} , Yoshimitsu Masuda ³ , Ken-ichi Honjoh ³ , Takahisa Miyamoto ³ (¹ State Key Laboratory of Food Science and Technology, Nanchang University, China, ² Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Sciences, Kyushu University, ³ Faculty of Agriculture, Kyushu University)
PA-54	2C17p03	若手研究者	深共晶溶媒を抽出溶媒に用いたワイン製造残渣からのポリフェノール分離 ○吉田誠一郎 ¹ , 小川雄太 ¹ , 近藤永樹 ¹ , 松嶋景一郎 ¹ , 佐藤朋之 ² , 田島大敬 ³ , 河西由喜 ³ (¹ (地独)北海道立総合研究機構工業試験場, ² 北海道大学大学院農学研究院, ³ 北海道ワイン(株))
PA-55	2C8p02	大学院生	8- プレニルナリンゲニンによる肥満抑制効果 ○岡田路子 ¹ , 山下陽子 ¹ , 小原亜希子 ² , 大江健一 ² , 卯川裕一 ² , 芦田 均 ¹ (¹ 神戸大学大学院, ² 株式会社ダイセル)
PA-56	2C23p06	国際交流 委員会審査	Detection of Antimicrobial Resistance and Pathogenicity of <i>Staphylococcus aureus</i> isolated from Chicken Samples in Fukuoka, Japan ○ Win May Thu Zar ¹ , Masuda Yoshimitsu ² , Honjoh Ken-ichi ² , Miyamoto Takahisa ² (¹ Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Sciences, Kyushu University, ² Faculty of Agriculture, Kyushu University)
PA-57	3C23a02	国際交流 委員会審査	Study on control of <i>Salmonella</i> Persisters by using the antimicrobial peptide, ε-Poly-L-Lysine ○ Khaing Zar Linn ¹ , Yoshimitsu Masuda ² , Ken-ichi Honjoh ² , Takahisa Miyamoto ² (¹ Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Science, Kyushu University, ² Faculty of Agriculture, Kyushu University)
PA-58	3C23a05	国際交流 委員会審査	Isolation and bio-control of pathogenic <i>Enterococcus. faecalis</i> by bacteriophage cocktail and endolysins ○ Chen Wang ¹ , Yoshimitsu Masuda ² , Ken-ichi Honjoh ² , Takahisa Miyamoto ² (¹ Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Sciences, Kyushu University, ² Faculty of Agriculture, Kyushu University)
PA-59	2C23p07	国際交流 委員会審査	Antibacterial effect and mechanism of theaflavin 3,3'-digallate against <i>Listeria monocytogenes</i> ○ LIN YUNZHI ¹ , Yoshimitsu Masuda ¹ , Ken-ichi Honjoh ¹ , Takahisa Miyamoto ¹ (¹ Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Sciences, and Faculty of Agriculture, Kyushu University)
PA-60	3C9a07	国際交流 委員会審査	Oral administration of astaxanthin mitigates chronological skin aging in mice ○ Shuyu Liu ¹ , 北野伶美 ¹ , 真鍋祐樹 ¹ , 菅原達也 ¹ (¹ 京大・院・農)
PA-61	2C23p08	国際交流 委員会審査	<i>Bacillus cereus</i> Isolated from Foodstuffs in Japan : Incidence, Virulence Genes, Genetic Diversity, and Antibiotic Resistance Between Past and Present ○ Marwa Abdelaziz ¹ , Yoshimitsu Masuda ² , Ken-ichi Honjoh ² , Takahisa Miyamoto ² (¹ Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Sciences, Kyushu University, ² Faculty of Agriculture, Kyushu University)
PA-62	2C12p01	学部生	Nano-PALDI イメージング質量分析によるテアニン摂取によるストレス改善効果の可視化 ○桑葉勇弥 ¹ , 鹿野仁美 ¹ , 安倍 綾 ² , 小関 誠 ² , 平 修 ¹ (¹ 福島大学・農, ² 太陽化学(株))
PA-63	3C2a03	学部生	塩析による香気成分の放散性変化を予測する機械学習モデルの開発 ○辻 凌希 ¹ , 増田みゆ ² , 寺田祐子 ^{1,2} , 伊藤圭祐 ^{1,2} (¹ 静岡県大・食栄, ² 静岡県大・院・薬食)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PA-64	2C12p03	大学院生	テアニン摂取による脳内カテコールアミン類への影響 ○武藤 誠 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))
PA-65	2C22p08	大学院生	海藻由来乳酸菌を用いた発酵によるおからの保存性・機能性向上に関する検討 ○上島慧子 ¹ , 貴戸武利 ² , 渡辺 純 ¹ (¹ 帯広畜産大学, ² (有)中田食品)
PA-66	2E5p04	大学院生	動物性・植物性の両者に適用可能なとんこつラーメンスープの官能評価手法の開発 ○稲垣瑠奈 ¹ , 中野優子 ² , 平野啓太 ³ , 風見由香利 ² , 望月寛子 ² , 平垣内一子 ⁴ , 富 研一 ⁴ , 佐藤亮太郎 ⁴ , 齋藤 努 ⁴ , 佐藤瑠子 ⁵ , 早川文代 ² (¹ お茶の水女子大・院, ² (国研)農研機構食品研究部門, ³ 不二製油グループ本社(株), ⁴ 不二製油(株), ⁵ お茶の水女子大)
PA-67	3C6a02	学部生	スライスチーズの「くちどけ」食感の見える化 ～くちどけ「融・解・溶・無」の寄与～ ○千鳥紗英 ¹ , 藤巻沙弥 ² , 川野友暉 ² , 中村 卓 ¹ (¹ 明治大農・農化, ² 明治大院・農化)
PA-68	2E6p07	大学院生	茶葉に含まれる総ポリフェノール量分析のための簡易的比色法の検討 ○松下 心 ¹ , 本田千尋 ¹ , 中村順行 ² , 熊澤茂則 ¹ (¹ 静岡県立大院・薬食, ² 静岡県立大院・茶研セ)
PA-69	3C8a05	大学院生	分子動力学シミュレーションに基づくアディポネクチン様大豆由来トリペプチドの探索 ○中村紗彩 ¹ , Lee Yuna ¹ , 松井利郎 ² (¹ 九大院・生資環, ² 九大院・農)
PA-70	2C23p10	国際交流 委員会審査	Potential application of phage alone or in combination with nisin to control <i>Enterococcus faecalis</i> in food ○ MOHAMED ELTELBANY ¹ , Masuda Yoshimitsu ² , Honjoh Ken-ichi ² , Miyamoto Takahisa ² (¹ Grad. School Bioresource and Bioenvironmental Sci., Kyushu University, ² Fac. Agr., Kyushu University)
PA-71	3C23a06	国際交流 委員会審査	Characterization and evaluation of antimicrobial activity of <i>Campylobacter jejuni</i> specific phages ○ Su Zar Chi Lwin ¹ , Takayuki Nasu ¹ , Yoshimitsu Masuda ² , Ken-ichi Honjoh ² , Takahisa Miyamoto ² (¹ Graduate School of Bioresource and Bioenvironmental Sciences, Kyushu University, ² Faculty of Agriculture, Kyushu University)
PA-72	2E4p05	若手研究者	プロテアーゼと超高压ホモジナイザーの併用処理した鶏肉はSAMR1マウスの骨格筋を増量する ○小暮更紗 ^{1,2} , 永野ひかる ³ , 谷岡由梨 ¹ , 山内 淳 ¹ , 古庄 律 ¹ (¹ 東京農業大学, ² 城西大学, ³ 宮崎大学)
PA-73	2C24p01	大学院生	後発酵茶ラベソの試作について ○和田みつき ¹ , 齋藤雅子 ² , 野村佳歩 ³ , 鈴木智典 ³ , 石橋佳奈 ⁴ , 長房秀幸 ⁴ , 新村洋一 ³ , 内野昌孝 ³ (¹ 東京農業大学大学院, ² 隠れ茶を守る会, ³ 東京農業大学, ⁴ 静岡県工業技術研究所)
PA-74	2C24p06	大学院生	食品糸状菌 <i>Fusarium venenatum</i> の効率的な菌体増殖に向けた培地栄養源の検討 ○齋藤颯汰 ¹ , 馬淵啓太 ¹ , 若尾蒼大 ¹ , 山口希代夏 ¹ , 菅崎晶高 ¹ , 安藤直子 ¹ (¹ 東洋大・院・理工学研究科応用化学専攻)
PA-75	3C7a04	大学院生	腸内細菌のオリゴ糖と短鎖脂肪酸の資化性検討 ○山崎桃佳 ¹ , 平間芽衣 ² , 池田茉友 ² , 能見祐理 ² , 松本 均 ² , 堰 圭介 ³ (¹ 新潟薬大・院・応生科, ² 新潟薬大・応生科, ³ (株)明治フードマテリア)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PA-76	3E7a08	大学院生	フレッシュモッツァレラチーズにおけるカルシウム, リンの空間分布と加熱溶解性の相関 ○泉 佳菜 ¹ , 中村 卓 ² (¹ 明治大院農・農化, ² 明治大農・農化)
PA-77	2C16p09	大学院生	ココアバター結晶多形に及ぼす静水圧の印加効果 ○田村奎期 ¹ , 小泉晴比古 ¹ , 上野 聡 ¹ (¹ 広島大学大学院 統合生命科学研究科 統合生命科学専攻 食品科学プログラム)
PA-78	3C5a09	若手研究者	しょうゆを使った調理品の官能的な特徴予測システムの構築 ○大野直土 ¹ , 中村美月 ¹ , 今村美穂 ¹ (¹ キッコーマン株式会社)
PA-79	2C12p04	学部生	イメージング質量分析によるキャベツ内スルフォラファンの可視化 ○中里悠佳 ¹ , 鹿野仁美 ¹ , 平 修 ¹ (¹ 福島大学・農)
PA-80	3C5a01	大学院生	塩蔵ウメ種子に含まれる不溶性プロアントシアニジン定量の試み ○岩井聡磨 ¹ , 堀西朝子 ^{2,3} , 綾野 茂 ² , 尾崎嘉彦 ³ (¹ 近大院生物理工, ² 和歌山ノーキョー食品工業(株), ³ 近大生物理工)
PA-81	2C16p08	大学院生	米粉スポンジケーキの物性の及ぼす内部構造の影響 ○山田葉菜 ¹ , 楊 嘉敏 ¹ , 庄子真樹 ² , 石川大太郎 ¹ , 藤井智幸 ¹ (¹ 東北大・院・農, ² 宮城大・食)
PA-82	2C10p04	大学院生	ミリシトリン含有ヤマモモシクロデキストリン包接体の体内動態を考慮した高血糖抑制効果 ○田中佑佳 ¹ , 山下陽子 ¹ , 芦田 均 ¹ (¹ 神戸大学大学院)
PA-83	3C15a02	大学院生	3D プリント食品の加熱時に発生する変形の抑制 ○島田勇輝 ¹ , 武政 誠 ¹ (¹ 東京電機大学大学院)
PA-84	3C10a04	国際交流 委員会審査	Effects of Transglutaminase on Retrogradation of Wheat Flour ○リエン ダン ¹ , 勝野那嘉子 ¹ , 今泉鉄平 ¹ , 西津貴久 ¹ (¹ Department of Applied Life Science, Gifu University)
PA-85	2C7p06	大学院生	Coumarin 誘導体化 MALDI-MS 法による大豆タンパク質摂取後の血中移行ペプチドの探索 ○檜原里咲 ¹ , 盛 暁静 ¹ , 松井利郎 ² , 田中 充 ² (¹ 九大院・生資環, ² 九大院・農)
PA-86	3E7a05	学部生	市販品ソフトヨーグルトのおいしい感性食感の見える化 ○三島悠夏 ¹ , 木崎玲奈 ² , 川野友暉 ² , 中村 卓 ¹ (¹ 明治大農・農化, ² 明治大院農・農化)
PA-87	2C13p07	大学院生	オーストラリア産ビーポーレンのパーキンソン病原因酵素に対する阻害効果 ○渡邊千絵 ¹ , 柳原 葵 ¹ , 宮田 椋 ^{1,2} , 光井太一 ³ , 本田千尋 ¹ , 熊澤茂則 ¹ (¹ 静岡県立大院・薬食, ² (国研)産総研・健康医工学, ³ アビ(株))
PA-88	2E3p07	大学院生	プラントベースヨーグルトの食感デザイン —植物性ミルクを原料としたクリーンラベルヨーグルトの試作評価— ○齋藤朱里 ¹ , 中村 卓 ² (¹ 明治大・院・農・農化, ² 明治大・農・農化)
PA-89	2C12p05	学部生	ビタミン B1 欠乏による脳内カテコールアミン類への影響 ○宮林彩乃 ¹ , 鹿野仁美 ¹ , 中島健一朗 ^{2,3,4} , 平 修 ¹ (¹ 福島大学・農, ² 名古屋大・農, ³ 生理研, ⁴ JST・さきがけ)
PA-90	2C5p01	学部生	各種塩添加によるうま味増加作用 ○田中伽奈 ¹ , 桂川晴香 ¹ , 近藤高史 ¹ (¹ 近畿大学)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PA-91	2C7p07	大学院生	安定同位体ラベル化物を用いたマウスにおけるスフィンゴ脂質の吸収動態の解析 ○宮原 禄 ¹ , 川上祥子 ¹ , 奥田智生 ² , 安藤晃規 ² , 小川 順 ² , 毛利晋輔 ¹ , 真鍋祐樹 ¹ , 菅原達也 ¹ (¹ 京大・院・農・応用生物, ² 京大・院・農・応用生命)
PA-92	2C24p07	大学院生	天然由来パン酵母の粉末化工程と乾燥保存法の検証 ○古澤大翔 ¹ , 藤堂 希 ¹ , 田中康之 ² , 安藤直子 ¹ (¹ 東洋大学大学院 理工学研究科, ² 株式会社 ベーカリーイノベーション研究所)
PA-93	3C7a05	若手研究者	8菌種ヨーグルト摂取による腸内環境改善効果に関する検討研究 ○志村茉莉 ¹ , 石川大仁 ¹ , 吉村匡史 ¹ , 平田和裕 ² , 上垣内佳奈 ² , 飯田忠行 ³ (¹ (株)ヘルスケアシステムズ, ² チチヤス(株), ³ 県立広島大保健福祉学部)
PA-94	3E7a09	学部生	モッツァレラチーズの食べ方の違いによる食感への影響 ～ちぎりとカットの物性・構造の比較～ ○管野汐里 ¹ , 泉 佳菜 ² , 柳田悠介 ² , 横山孝幸 ² , 中村 卓 ¹ (¹ 明治大農・農化, ² 明治大院農・農化)
PA-95	3C1a04	大学院生	阿波晩茶の発酵過程における微生物制御因子の解明について ○李 佳奕 ¹ , 遠藤沙絵 ¹ , 鈴木智典 ² , 新村洋一 ² , 野村佳歩 ² , 西岡浩貴 ³ , 内野昌孝 ² (¹ 東京農業大学大学院, ² 東京農業大学, ³ 徳島県立工業技術センター)
PA-96	3E7a06	大学院生	同酸度で酸味強度の異なるヨーグルトにおける 発酵中のカゼインネットワーク構造形成過程の比較 ○兵頭璃人 ¹ , 木崎玲奈 ¹ , 中村 卓 ² (¹ 明治大・院・農・農化, ² 明治大・農・農化)
PA-97	2C22p03	大学院生	インドネシア産カカオの発酵過程における水溶性成分に関する研究 ○永野妃菜 ¹ , 栢木麻衣 ¹ , 野村佳歩 ² , 鈴木智典 ² , Fahrurrozi Tentang ³ , Lisdiyanti Puspita ³ , 新村洋一 ² , 内野昌孝 ² (¹ 東京農業大学大学院, ² 東京農業大学, ³ インドネシア BRIN)
PA-98	2C22p04	大学院生	インドネシア産カカオの発酵過程における香気成分に関する研究 ○竹内 歩 ¹ , 栢木麻衣 ¹ , 野村佳歩 ² , 鈴木智典 ² , Fahrurrozi Tentang ³ , Lisdiyanti Puspita ³ , 新村洋一 ² , 内野昌孝 ² (¹ 東京農業大学大学院, ² 東京農業大学, ³ インドネシア BRIN)
PA-99	3C24a01	大学院生	酵母の違い及び乳酸菌添加が醤油の風味成分プロファイルに及ぼす影響 ○久河侑莉 ¹ , 坂井智加子 ³ , 藤原朋子 ³ , 藪 宏典 ³ , 馬淵良太 ^{1,2} (¹ 県立広島大学・院・総合学術, ² 県立広島大学・生物資源, ³ 広島総研・食工技セ)
PA-100	3C9a05	大学院生	GC-MS を用いた低分子成分プロファイル解析によるアセトアルデヒド消去活性を示す食品成分の探索 ○増森彩華 ¹ , 前末宗里沙 ² , 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)
PA-101	2E2p09	大学院生	シシリアンルージュハイギャバトマト果実の加熱調理による成分特性への影響と最適な加熱条件の検討 ○杉正 龍 ¹ , 島田優也 ² , 神原知佐子 ³ , 江面 浩 ⁴ , 永田 裕 ⁴ , 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 県立広島大・地域創生, ⁴ サナテックシード(株))
PA-102	2C14p06	大学院生	液体塩こうじ浸漬によるカンパチ筋肉の熟成促進 ○中村柚咲 ¹ , 岡本沙南 ¹ , 千葉 智 ² , 高橋希元 ¹ (¹ 海洋大院, ² (株)ハナマルキ)
PA-103	3C12a01	大学院生	各種抗酸化物によるリノール酸由来異臭成分の生成抑制効果とその持続性 ○元平侑那 ¹ , 太田香穂 ¹ , 餅田浩基 ³ , 丸石優紀 ² , 小林弘司 ² , 石川洋哉 ² (¹ 福岡女子大院, ² 福岡女子大, ³ (株)鈴与総合研究所)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PA-104	2C17p05	大学院生	非産膜ワインにおける産膜抑制メカニズムの推定 ○後藤理那 ¹ , 村松俊哉 ¹ , 石川沙也 ¹ , 岸本宗和 ¹ , 中川洋史 ¹ , 久本雅嗣 ¹ , 奥田 徹 ¹ , 渡辺(斉藤)史恵 ¹ (¹ 山梨大・院)
PA-105	2E2p10	大学院生	冷凍に起因する裂果の抑制に関する研究 ーミニトマト‘サンチェリーピュア’を対象としてー ○佐野佑真 ¹ , 小出章二 ^{1,2} , 折笠貴寛 ^{1,2} , 小森貞男 ^{1,2} (¹ 岩手大院, ² 岩手大・農)
PA-106	2C17p06	大学院生	炊飯米の老化における澱粉の結晶構造と分子ダイナミクスの関係解明 ○平田芳信 ¹ , 中川 洋 ² , 山内宏樹 ² , 金子耕士 ² , 萩原雅人 ² , 山口秀幸 ³ , 大元智絵 ³ , 勝野那嘉子 ⁴ , 今泉鉄平 ⁴ , 西津貴久 ⁴ (¹ 岐阜大院, ² (国研)原子力機構, ³ 味の素(株), ⁴ 岐阜大)
PA-107	2E2p11	大学院生	過冷却保存によるカット青果物の腐敗抑制効果 ○杉澤龍之介 ¹ , 小出章二 ² , 折笠貴寛 ² (¹ 岩手大院, ² 岩手大・農)
PA-108	3C17a05	国際交流 委員会審査	Impact of polysaccharide matrices on flavour release behaviour from oil in water emulsion ○Wu SiYuan ¹ , 竹下楓見子 ¹ , 椿 俊太郎 ² , 井倉則之 ² (¹ 九州大学大学院生物資源環境科学府, ² 九州大学大学院農学研究院)
PA-109	3C9a02	大学院生	ニシヨモギポリフェノールが宿主免疫機能亢進に及ぼす影響 ○飛松美珠歩 ¹ , 前田剛希 ² , 永田純一 ¹ (¹ 福岡工大, ² 沖縄農研センター)
PA-110	2C3p03	大学院生	大豆 n-hexanal の不快臭マスキングに向けた新たなヒト嗅覚受容体ターゲットの発見 ○勝山 響 ¹ , 尾城一恵 ¹ , 平野啓太 ² , 寺田祐子 ¹ , 伊藤圭祐 ¹ (¹ 静岡県大・院・薬食, ² 不二製油グループ本社(株))
PA-111	2C3p07	大学院生	ゴマの焙煎における香氣成分組成の変動 ○井上日都美 ¹ , 岩見理穂 ² , 田村佳子 ² , 山本広史 ² , 飯島陽子 ¹ (¹ 工学院大・院, ² キュービー(株))
PA-112	3C16a05	大学院生	荷重データに基づく食感の経時変化の推定 ○青木尊啓 ¹ , 土井陽貴 ¹ , 中本裕之 ¹ , 小林 太 ¹ (¹ 神戸大学大学院)
PA-113	3C7a06	大学院生	腸内細菌叢および糖・脂質代謝における酢酸菌を含む壺酢もろみの影響 ○福元悠哉 ¹ , 坂尾こず枝 ^{1,2} , 侯 徳興 ^{1,2} (¹ 鹿児島大院・農水研, ² 鹿児島大院・連農)
PA-114	3C17a04	大学院生	<i>Candida krusei</i> 内包アルギン酸ビーズを用いたフィルムの作製とその性能検討 ○伊藤佳輝 ¹ , 宇佐美正成 ¹ , 森嶋祐介 ¹ , 中川智行 ² , 岩本悟志 ² (¹ 岐阜大学 大学院, ² 岐阜大学)
PA-115	2C10p01	大学院生	亜鉛強化タマネギの作出ならびに基礎的機能性評価 ○浦川大吾 ¹ , 赤木 功 ^{1,2} , 侯 徳興 ^{1,2} , 坂尾こず枝 ^{1,2} (¹ 鹿児島大院・農水研, ² 鹿児島大院・連農)
PA-116	3C1a05	大学院生	宮古島産コーヒーチェリーのポリフェノール組成と抗酸化活性の比較 ○江幡 茜 ¹ , 菊野日出彦 ² , 風見真千子 ³ , 谷口山田亜樹子 ³ , 野口治子 ³ (¹ 東京農大院農・デザイン, ² 東京農大国際・宮古島亜熱帯農場, ³ 東京農大農・デザイン)
PA-117	3C9a01	大学院生	ニシヨモギポリフェノールの抗炎症効果に関する研究 ○高田智也 ¹ , 前田剛希 ² , 永田純一 ¹ (¹ 福岡工大, ² 沖縄農研センター)
PA-118	2C16p10	学部生	レジスタンススターチを活用したカスタードクリームの物性とその微細構造 ○國友真奈 ¹ , 島崎真白 ¹ , 堀 孝一 ² , 太田尚子 ¹ (¹ 日大短大専攻科食物栄養, ² 東工大)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PA-119	3C5a06	若手研究者	給餌飼料の異なる鶏肉における保存期間中の水溶性物質変化 ○佐藤美夢 ^{1,2} , 小倉立己 ¹ , 芦野祐尋 ^{1,2} , 蟹 愛実 ^{1,2} , 加藤千波 ¹ , 菅原哲也 ³ , 五十嵐忠一 ⁴ , 若山正隆 ^{1,5} (¹ 慶應義塾大学 先端生命科学研究所, ² (公財)庄内地域産業振興センター, ³ 山形県工業技術センター庄内試験場, ⁴ (株)アイオイ, ⁵ 愛媛大学 医農融合公衆衛生学環)
PA-120	2C24p04	大学院生	キムチ保存中の物性変化に伴う優勢細菌種の変化 ○鹿内春陽 ¹ , 中村知世 ¹ , 西野智彦 ¹ (¹ 東京工科大・院)
PA-121	2C4p07	大学院生	発酵によって変化する韃靼そば茶中の成分と抗酸化能 ○新井由里香 ¹ , 谷口明日香 ¹ , 岩崎 優 ¹ , 南 高明 ² , 黒岩大輔 ² , 小野里真志 ² , 名取大地 ² , 佐藤吉朗 ¹ , 小林理恵 ¹ , 重村泰毅 ¹ (¹ 東京家政大・院, ² 日穀製粉(株))
PA-122	3E7a02	大学院生	殺菌セットヨーグルトの食感・構造・物性の相関解析 ○川野友暉 ¹ , 市村武文 ² , 中村 卓 ³ (¹ 明治大院・農・農化, ² (株)明治, ³ 明治大・農・農化)
PA-123	2C22p02	大学院生	インドネシア産カカオの発酵過程における細菌の菌叢遷移に関する研究 ○小林佳奈子 ¹ , 高橋 柁 ¹ , 野村佳歩 ² , 鈴木智典 ² , Tentang Fahrurrozi ³ , Puspita Lisdiyanti ³ (¹ 東京農業大学大学院, ² 東京農業大学, ³ インドネシア BRIN)
PA-124	3C14a02	若手研究者	分散相および乳化剤の種類が二峰性 O/W エマルションの物理特性に及ぼす影響 ○梅田拓洋 ¹ , 小林 功 ¹ (¹ (国研)農研機構 食品研究部門)
PB-01	3C14a03	国際交流 委員会審査	Comparative study of plant protein-stabilized O/W emulsions formulated by microchannel emulsification and rotor-stator emulsification ○Park Jinhyun ¹ , 梅田拓洋 ² , 荒木徹也 ¹ , 小林 功 ² (¹ 東大・院・農生科, ² (国研)農研機構・食品研)
PB-02	3C24a04	若手研究者	チーズ由来乳酸菌の HMPA 産生能とフレンチパラドックスにおける HMPA 関与の 可能性 ○高田ゆり絵 ¹ , 阿波里佳 ¹ , 三井亮司 ² , 西谷洋輔 ¹ , 栗原浩誠 ¹ (¹ 丸善製薬株・総合研究所, ² 岡山理科大・生命科学)
PB-03	2C12p09	大学院生	老齢マウスの行動に対して植物スフィンゴ脂質の摂取が与える影響 ○西本 匠 ¹ , 宮鍋征克 ² , 毛利晋輔 ¹ , 真鍋祐樹 ¹ , 吉原 亨 ³ , 菅原達也 ¹ (¹ 京都大・院・農, ² (株)ジェヌイン R & D, ³ 京都大・院・医・動物実験施設)
PB-04	3C16a06	大学院生	アルギン酸の異種多糖類との混合ゲルの調製と物性 ○橋本 滲 ¹ , 湯口宣明 ¹ (¹ 阪電通大院)
PB-05	3C10a09	国際交流 委員会審査	Improvement of rice bread by using aquafaba ○Ana Ligia Vargas Alfaro ¹ , 青木法明 ² , 根井大介 ² , 荒木徹也 ¹ (¹ 東京大学, ² 農研機構食品研究部門)
PB-06	3C24a09	大学院生	炊飯時に添加した α -アミラーゼの米粒内分布の可視化 ○高橋孝太郎 ¹ , 勝野那嘉子 ² , 今泉鉄平 ² , 西津貴久 ² (¹ 岐阜大学大学院, ² 岐阜大学)
PB-07	3C7a07	国際交流 委員会審査	Nano-cellulose additives as a mucosal modulator in the gastrointestinal tract of BALB/c mice ○Popuang Nuntanut ¹ , Kose Kimiko ¹ , Nishihara Seino ¹ , Okamoto Mahiro ¹ , Shionozaki Momoka ¹ , Tamura Naoyuki ² , Sato Shinji ² , Nonomura Fuminari ² , Tsukahara Takamitsu ³ , Matsumiya Kentaro ¹ , Tani Fumito ¹ (¹ Graduate School of Agriculture, Kyoto University, ² Nippon Paper Company Co.Ltd., ³ Kyoto Institute of Nutrition and Pathology)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PB-08	3C24a02	大学院生	乳酸菌を用いた新規微生物発酵茶製造方法の開発 ○志村大輝 ¹ , 柴田貴子 ² , 高橋 淳 ² , 椎葉 究 ¹ , 安部智子 ¹ (¹ 東京電機大・院・理工, ² 埼玉県茶業研究所)
PB-09	3C16a09	大学院生	和菓子の原料豆から調製した生餡の性状解析 ○新井啓太 ¹ , 峰村貴央 ² , 花城 勲 ³ , 横井琢也 ⁴ , 阿久澤さゆり ⁵ (¹ 東京農大・院・健康, ² 千葉県立保健医療大・栄養, ³ 鹿児島大・食料生命, ⁴ (株)虎屋, ⁵ 東京農大・健康)
PB-10	3C8a02	大学院生	食用藻類由来機能性ペプチドの安定性の検討 ○繪鳩康太 ¹ , 佐藤菜央 ¹ , 飯島陽子 ¹ , 杉山健二郎 ¹ (¹ 工学院大学)
PB-11	2E2p05	大学院生	アセロラ果汁の色調初期変化における退色要因の解明 ○藤枝浩平 ¹ , 風見真千子 ² , 谷口(山田) 亜樹子 ² , 野口治子 ² (¹ 東京農大院農・デザイン, ² 東京農大農・デザイン)
PB-12	3E7a07	大学院生	フレッシュモッツァレラチーズの食感・物性・構造の相関 ○柳田悠介 ¹ , 中村 卓 ² (¹ 明治大・院・農学研究科, ² 明治大農・農芸化)
PB-13	3C24a07	大学院生	好冷性放線菌の有するラッカーゼの生化学的特性及びタンパク質架橋能の評価 ○坂本健太郎 ¹ , 時下進一 ¹ , 横堀伸一 ¹ , 大島泰郎 ² , 熊澤義之 ¹ (¹ 東京薬科大学, ² 共和化工(株)環境微生物学研究所)
PB-14	3C24a06	大学院生	原料乳の酸化還元酵素処理によるカード性状への影響 ○五味駿佑 ¹ , 濱本風香 ¹ , 時下進一 ¹ , 熊澤義之 ¹ (¹ 東京薬科大学)
PB-15	3C16a07	大学院生	米粒内のたんぱく質含量との炊飯米貯蔵中の澱粉老化の関係について ○平野智也 ¹ , 國枝美沙 ¹ , 勝野那嘉子 ² , 今泉鉄平 ² , 西津貴久 ² (¹ 岐阜大院, ² 岐阜大学)
PB-16	2C5p04	大学院生	比色法によるシソ交雑度の迅速評価法の確立 ○浮田明里 ¹ , 澤木 保 ² , 水野真吾 ² , 勝野那嘉子 ³ , 今泉鉄平 ³ , 西津貴久 ³ (¹ 岐阜大院, ² (株)イビデン物産, ³ 岐阜大)
PB-17	3E5a08	大学院生	国産小麦ふすまに含まれるポリフェノールの分画と抗酸化性の評価 ○岩本萌々乃 ¹ , 西尾善太 ³ , 風見真千子 ² , 谷口(山田)亜樹子 ² , 野口治子 ² (¹ 東京農大院農・デザイン, ² 東京農大農・デザイン, ³ 東京農大農・農)
PB-18	3C15a05	大学院生	コオロギ・大豆の湿式粉碎による3Dフードプリンタインクへの加工と品質の評価 ○土肥賢志 ¹ , 北村 豊 ² , 粉川美踏 ² (¹ 筑波大・院・生命地球科学, ² 筑波大・生命環境系)
PB-19	3C6a04	学部生	ポテト系スナック菓子の物理的・感性的食感の解析 ○新井もえ ¹ , 高橋佑香 ² , 中村 卓 ¹ (¹ 明治大農・農化, ² 明治大院農・農化)
PB-20	3C1a06	大学院生	ニンニク由来イヌリンの分子特性の解析 ○鈴木智子 ¹ , 本間篤史 ² , 北口公司 ^{1,3} , 矢部富雄 ^{1,3,4} (¹ 岐阜大・院・自然科技, ² (株)木野物産, ³ 先制食未来研セ, ⁴ iGCORE)
PB-21	3C10a05	学部生	水溶性コリン化合物添加による食パンの物性への影響 ○大久保 剛 ¹ , 菅原菜果 ¹ (¹ 仙台北百合女子大学)
PB-22	2C24p05	大学院生	菌体数比を制御した乳酸菌との共培養下における <i>Candida krusei</i> のモルフォロジー解析 ○森嶋祐介 ¹ , 中川智行 ² , 岩本悟志 ² (¹ 岐阜大・院・自然科学技術研究科, ² 岐阜大・応用生物科学部)
PB-23	2C20p02	大学院生	力覚と視覚のマルチモーダル深層学習を用いた食品評価に関する研究 ○加藤優侑 ¹ , 橋本和紀 ² , 堀金智貴 ² , 長畑雄也 ² , 東森 充 ¹ (¹ 大阪大, ² (株)J-オイルミルズ)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PB-24	3C16a08	若手研究者	北海道産ゆり根（鱗茎）から分離した澱粉の理化学的性質と糊液の粘弾性特性 ○峰村貴史 ¹ , 花城 勲 ² , 阿久澤さゆり ³ (¹ 千葉県立保健医療大・栄養, ² 鹿児島大・食料生命, ³ 東京農大・健康)
PB-25	2C17p02	大学院生	植物工場における光環境がマリーゴールドの生育および機能性に与える影響 ○岩松 渚 ¹ , 齋藤高弘 ² , 田村匡嗣 ² (¹ 宇都宮大学大学院地域創生科学研究科, ² 宇都宮大学農学部)
PB-26	3C5a08	大学院生	たくあん漬けの新規黄色色素の単離・同定 ○杉山元彌 ¹ , 小林泰斗 ² , 熊倉 慧 ¹ , 高橋朝歌 ³ , 松岡寛樹 ¹ (¹ 高崎健康福祉大学大学院, ² 高崎健康福祉大学, ³ 東都大学)
PB-27	2C17p01	大学院生	乾燥前の粉碎がホップの乾燥時間, 総ポリフェノール量および Linalool 濃度を与える影響 ○小林裕太 ¹ , 花房俊亮 ¹ , 齋藤高弘 ² , 田村匡嗣 ² , 嶋田秀庸 ³ , 山下 創 ³ (¹ 宇都宮大学大学院地域創生科学研究科, ² 宇都宮大学農学部, ³ (株)ファーマーズ・フォレスト)
PB-28	3C15a04	国際交流 委員会審査	Analysis of extrusion-based 3D food printing using pumpkin pastes containing powdered oil ○Chen Chunan ^{1,2} , Kozu Hiroyuki ¹ , Umeda Takumi ¹ , Kobayashi Isao ^{1,3} (¹ Institute of Food Research, NARO, ² Graduate School of Science and Technology, University of Tsukuba, ³ School of Integrative and Global Majors, University of Tsukuba)
PB-29	2C4p08	国際交流 委員会審査	Inhibitory effects of Jabuticaba (<i>Plinia cauliflora</i>) on glycation and cataract formation in diabetic rat ○アриф ヤヌアル リツワン ¹ , 山下裕輔 ¹ , 金 英一 ¹ , 米谷 俊 ¹ , 金 武祐 ¹ (¹ (株)ファーマフーズ)
PB-30	2C14p09	大学院生	メタボローム解析を用いた高機能次世代型浅漬けの開発 ○穴原 壮 ¹ , 小林泰斗 ² , 熊倉 慧 ¹ , 高橋朝歌 ³ , 松岡寛樹 ¹ (¹ 高崎健康福祉大学大学院, ² 高崎健康福祉大学, ³ 東都大学)
PB-31	2C23p04	大学院生	バクテリオファージ EscoHU1 に対する <i>Salmonella</i> Typhimurium のファージ耐性獲得機構の分析 ○北藤 翼 ¹ , 山本将悟 ¹ , 山崎浩司 ¹ , 川合祐史 ¹ (¹ 北大院水産)
PB-32	2C4p03	国際交流 委員会審査	Effects of “Ceraminol [®] ”, a Novel Ceramide Material from Wine Crystals (Wine Lees) on Skin Function. ○サンジャヤ アンガ ¹ , 石田有希子 ¹ , 原田清佑 ¹ , 山下裕輔 ¹ , 金 英一 ¹ , 金 武祐 ¹ (¹ (株)ファーマフーズ)
PB-33	3C14a04	国際交流 委員会審査	Controlling Crystallization Behavior of Cocoa Butter by using High intensity ultrasound and Stirring Simultaneous Stimulation ○王 梓凝 ¹ , 上野 聡 ¹ , 小泉晴比古 ¹ (¹ 広島大・院・統合生命科学研究科)
PB-34	3C15a03	学部生	フード3Dプリンターで作製した空隙に基づく食感制御 ○山浦寛大 ¹ , 武政 誠 ¹ (¹ 東京電機大学)
PB-35	2C5p05	大学院生	国内産食用花の花色と機能性の関係 ○大場安奈 ¹ , 風見真千子 ² , 谷口(山田)亜樹子 ² , 野口治子 ² (¹ 東京農大院農・デザイン, ² 東京農大農・デザイン)
PB-36	2C15p11	国際交流 委員会審査	Control of Crystallization Processes for Oleogel under Application of an External Electric Field ○ZHANG XINYU ¹ , 小泉晴比古 ¹ , 上野 聡 ¹ (¹ 広島大・院・統合生命科学研究科)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PB-37	2E6p03	大学院生	定量 NMR に基づいた相対モル感度を用いた Single-reference HPLC 法による健康食品中のアントシアニンの定量について (2) ○加藤菜帆 ¹ , 大槻 崇 ¹ , 松藤 寛 ¹ (¹ 日大・院・生)
PB-38	2E4p07	大学院生	給与飼料の玄米配合率によって変化する鶏卵の γ -オリザノール含有量 ○伊賀文香 ¹ , 岩崎 優 ¹ , 香西健太郎 ² , 嶋野安哲 ² , 佐藤吉朗 ¹ , 都築和香子 ¹ , 重村泰毅 ¹ (¹ 東京家政大・院, ² イセデリカ)
PB-39	2E4p08	学部生	乾燥卵白のゲル化に及ぼすオレイン酸添加の影響 ○大川凜太郎 ¹ , 半田明弘 ¹ (¹ 東京電機大学)
PB-40	2C20p08	国際交流 委員会審査	Effect of Sucrose Esters on Crystallization Behavior of Cocoa Butter in Oil-in-Water Nanoemulsion ○Mufida Nuha ¹ , 小泉晴比古 ¹ , 上野 聡 ¹ (¹ 広島大・院・統合生命科学研究所)
PB-41	2C3p08	大学院生	湿式微粉碎によるスパイスエッセンスの香り特性 ○恒川直己 ¹ , 粉川美踏 ² , 北村 豊 ² (¹ 筑波大院・生物資源, ² 筑波大・生命環境系)
PB-42	2E7p08	学部生	珈琲の口腔内リセット作用に寄与する成分の探索： 強力な乳化作用を有する水溶性焙煎成分の関与 ○藤田綾香 ¹ , 浅田智恵 ¹ , 古居優季 ² , 坂本裕香 ¹ , 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・医歯薬)
PB-43	3C17a02	若手研究者	食品成分の電子レンジ解凍における加熱特性について ○原田采香 ¹ , 李 潤珠 ¹ , 鈴木 徹 ¹ (¹ 東京海洋大学)
PB-44	2E7p09	学部生	O/W エマルションの安定性に油脂の違いが及ぼす影響： 胡麻油における脂溶性焙煎成分の関与 ○松野祥吾 ¹ , 薦田飛翔 ¹ , 古居優季 ² , 坂本裕香 ¹ , 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・医歯薬)
PB-45	2E1p02	大学院生	グルテン形成におけるグリアジン各分子種とグルテニンとの相互作用性について ○吉岡桃菜 ¹ , 岡 大貴 ² , 野口智弘 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 東京農大応生・食加技セ)
PB-46	2C4p05	若手研究者	摘果りんごの機能性物質について ○山田千聖 ¹ , 中山明日香 ¹ , 重田 萌 ¹ , 田中理紗 ¹ , 吉岡美有 ¹ , 杉山靖正 ¹ (¹ 実践女子大学)
PB-47	2E1p03	大学院生	茹で過程における麺表面構造の変化の観察 ○小川滉太 ¹ , 辻井良政 ² , 岡 大貴 ² , 野口智弘 ³ (¹ 東京農大院応生・農化, ² 東京農大応生・農化, ³ 東京農大応生・食加技セ)
PB-48	2C20p11	若手研究者	冷凍エンジンの食感に与える, グリセリンと塩類の併用効果 ○市邊愛佳 ¹ , 稲岡知和 ¹ , 村井卓也 ¹ (¹ 阪本薬品工業(株))
PB-49	3C13a07	若手研究者	精油副産物より抽出したローズマリーエキス摂取による日本人男女への抗ストレス効果の検証 ○桑田秀俊 ¹ , 大越幸太 ¹ , 嶋津京子 ¹ , 福光 聡 ¹ , 間 和彦 ¹ (¹ (株)ニッポン)
PB-50	2C1p06	学部生	牛乳, 豆乳, およびチーズホエーからの環状ペプチドの検出 ○藤田愛海 ¹ , 岩崎 優 ¹ , 重村泰毅 ¹ (¹ 東京家政大学)
PB-51	2C7p10	大学院生	コラーゲン由来環状ペプチドの生体内生成機構の解明 ○岩崎 優 ¹ , 多賀祐喜 ² , 水野一乗 ² , 佐藤吉朗 ¹ , 重村泰毅 ¹ (¹ 東京家政大・院・人間生活, ² (株)ニッピ・バイオマトリックス研究所)

ポスター 番号	一般講演 番号	カテゴリー	演題
PB-52	3C1a07	学部生	食品及び食肉中の環状イミダゾールジペプチドの検出 ○細川 恵 ¹ , 岩崎 優 ¹ , 清水宗茂 ² , 澤田 亮 ³ , 川端康之亮 ³ , 世古卓也 ⁴ , 石原賢司 ⁴ , 重村泰毅 ¹ (¹ 東京家政大学, ² 東海大学, ³ 株式会社極洋, ⁴ 国立研究法人水産研究・教育機構水産技術研究所)