

日本食品工学会第9回(2008年度)年次大会

講演要旨締切 平成20年6月20日(金)

事前参加登録申込締切 平成20年7月4日(金)

日本食品工学会のホームページ:<http://www.jfse.jp/>

会期 平成20年8月5日(火), 6日(水)(2日間)

会場 東京海洋大学品川キャンパス

東京都港区港南4-5-7

JR線・京浜急行線 品川駅港南口(東口)から徒歩約10分

<http://www.kaiyodai.ac.jp/Japanese/access/01.html>(アクセス)

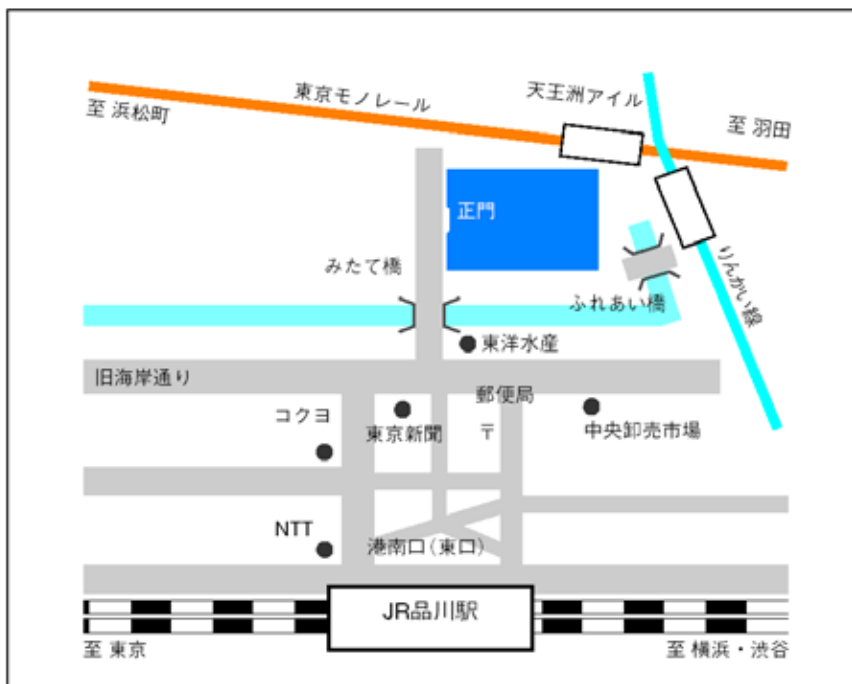
http://www.kaiyodai.ac.jp/Japanese/info/shinagawa_map.pdf(キャンパスマップ)

交通

JR線・京浜急行線をご利用の場合:品川駅港南口(東口)から徒歩約10分.

東京モノレールおよびりんかい線をご利用の場合:天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約15分.

航空機(羽田空港)をご利用の場合:羽田空港より東京モノレール「浜松町」行に乗り、天王洲アイル駅で下車。「ふれあい橋」を渡り正門まで約15分.



暑い時期に開催されます。また、形式にとらわれない実質的な大会を目指しています。
カジュアルな服装でご参加ください。

大会参加費(大会講演要旨集代を含む),懇親会参加費

	事前登録			当日登録		
	正会員	学生会員	非会員	正会員	学生会員	非会員
大会参加費	6,000	3,000	12,000	7,000	4,000	14,000
懇親会参加費	6,000	3,000	8,000	7,000	4,000	9,000

事前登録締め切り:平成20年7月4日(金)厳守。締切日以降は、会場での当日登録となります。

➤ 事前参加登録申込は、基本的に Web 経由となります。日本食品工学会のホームページ <http://www.jsfe.jp> より、年次大会参加申込サイトへアクセスしてください。なお、インターネットに

アクセスできない方は、Fax による申込になります。この場合、参加登録申込様式を返信先 Fax 番号明記のうえ、参加登録担当(萩原知明)宛、Fax(03-5463-0402)にてご請求ください。

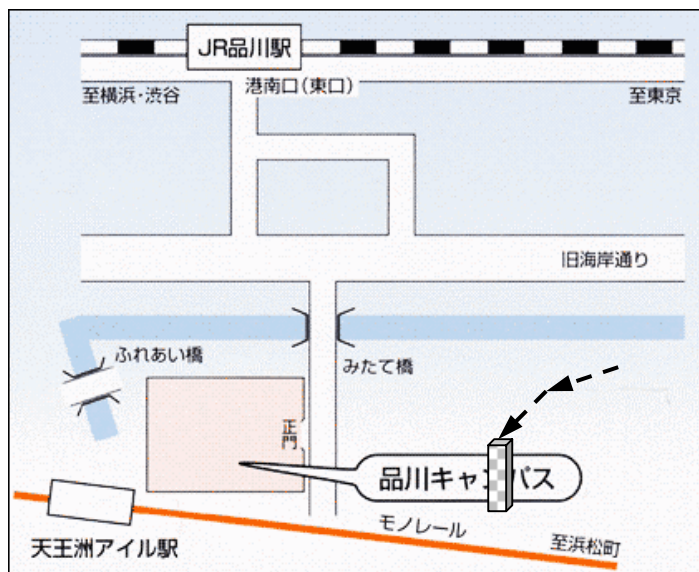
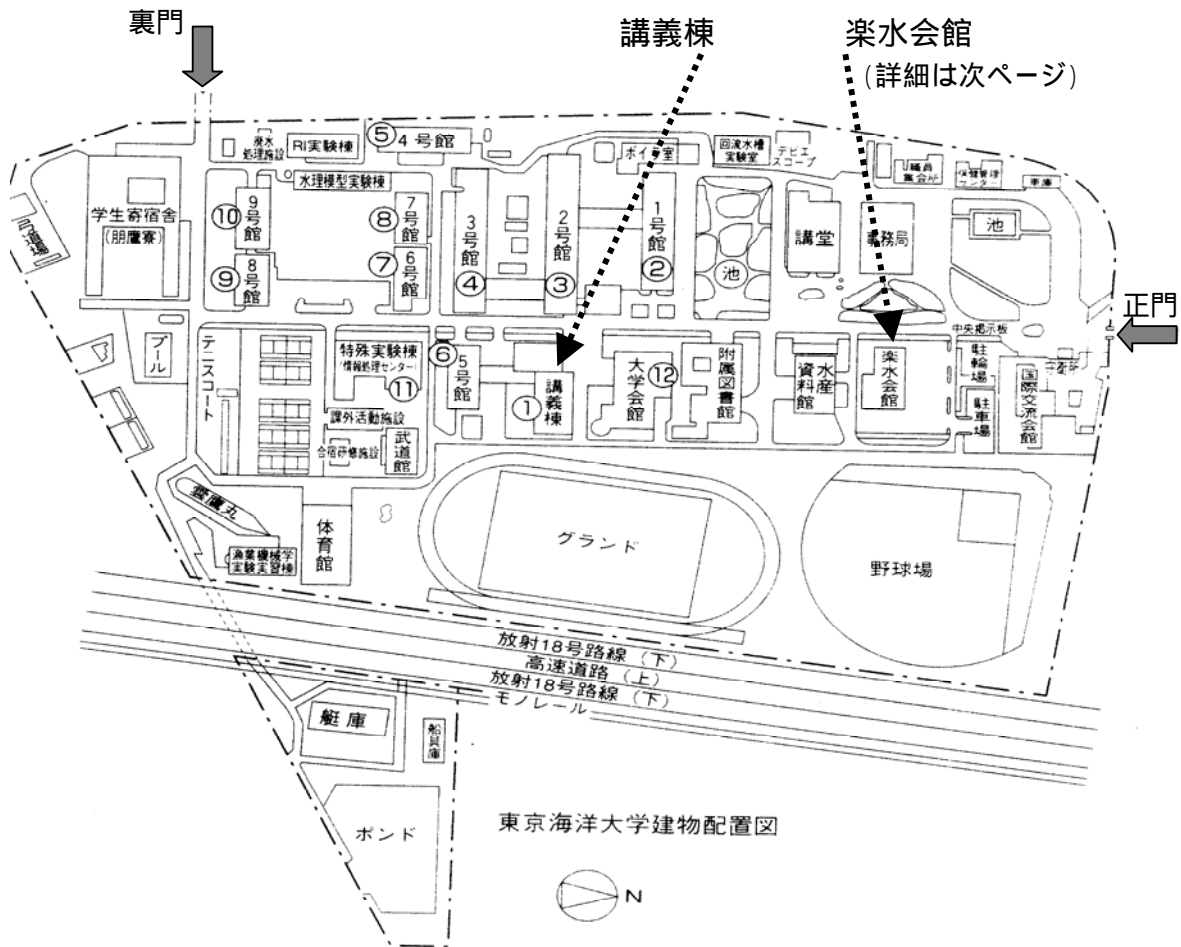
- Web または Fax で事前参加登録申込後、平成 20 年 7 月 4 日(金)までに会誌第 9 巻1号に挟み込んであります「払込取扱票」を用いて参加費、懇親会費をお振込みください。その際、通信欄に事前参加登録申込後に発給された受付番号、ご所属を必ずご記入ください。
- 払込取扱票をご希望の方は、年次大会実行委員会へ、電子メール(jsfe2008@m.kaiyodai.ac.jp)または Fax(03-5463-0402)でお申し込みください。
- 発表申し込みされた方も参加登録を忘れずに行ってください。

大会日程

受賞講演	会場	日付	時間	番号
受賞講演(技術賞)	D	6日	13:30～13:55	
受賞講演(研究賞)	D	6日	13:55～14:20	
受賞講演(奨励賞)	A	6日	14:30～14:45	
	B	6日	14:30～14:45	
受賞講演(産学連携賞)	C	6日	14:30～14:45	
シンポジウム	会場	日付	時間	番号
シンポジウム1「食品の環境影響評価の進歩と今後の展開」	D	5日	9:15～11:50	S1-1～S1-5
シンポジウム2「食品新技術に裏づけされた商品開発・事業開発」	C	5日	9:15～11:45	S2-1～S2-5
シンポジウム3「食品の安全・安心を確保するための技術と表示」	D	6日	9:00～11:30	S3-1～S3-4
シンポジウム4「シミュレーション技術の進展と食品工学への応用」	C	6日	9:00～11:30	S4-1～S4-5
一般発表(セッション)	会場	日付	時間	番号
食品製造・加工	A	5日	12:45～15:30	1A01～1A11
食品製造・加工	A	6日	14:45～17:15	2A01～2A10
食品製造・加工	B	6日	14:45～17:15	2B01～2B10
食品バイオテクノロジー				
分析・物性・物理化学	B	5日	12:45～15:30	1B01～1B11
食の安全性・殺菌・洗浄・保存	C	5日	12:45～15:30	1C01～1C11
計測・制御	C	6日	14:45～17:30	2C01～2C11
環境・食資源循環				
品質管理・評価				
インダストリアルプラザ ポスター展示・ショートプレゼンテーション	E	5日	15:45～17:45	I01～I17
ポスター発表	E	5日	15:45～16:45(コアタイム)	奇数番ポスター
			16:45～17:45(コアタイム)	偶数番ポスター
評議員会	44 番講義室	5日	11:45～12:45	
総会	D	6日	12:30～13:30	
懇親会	第一ホテル東京シーフォート	5日	18:30～20:30	

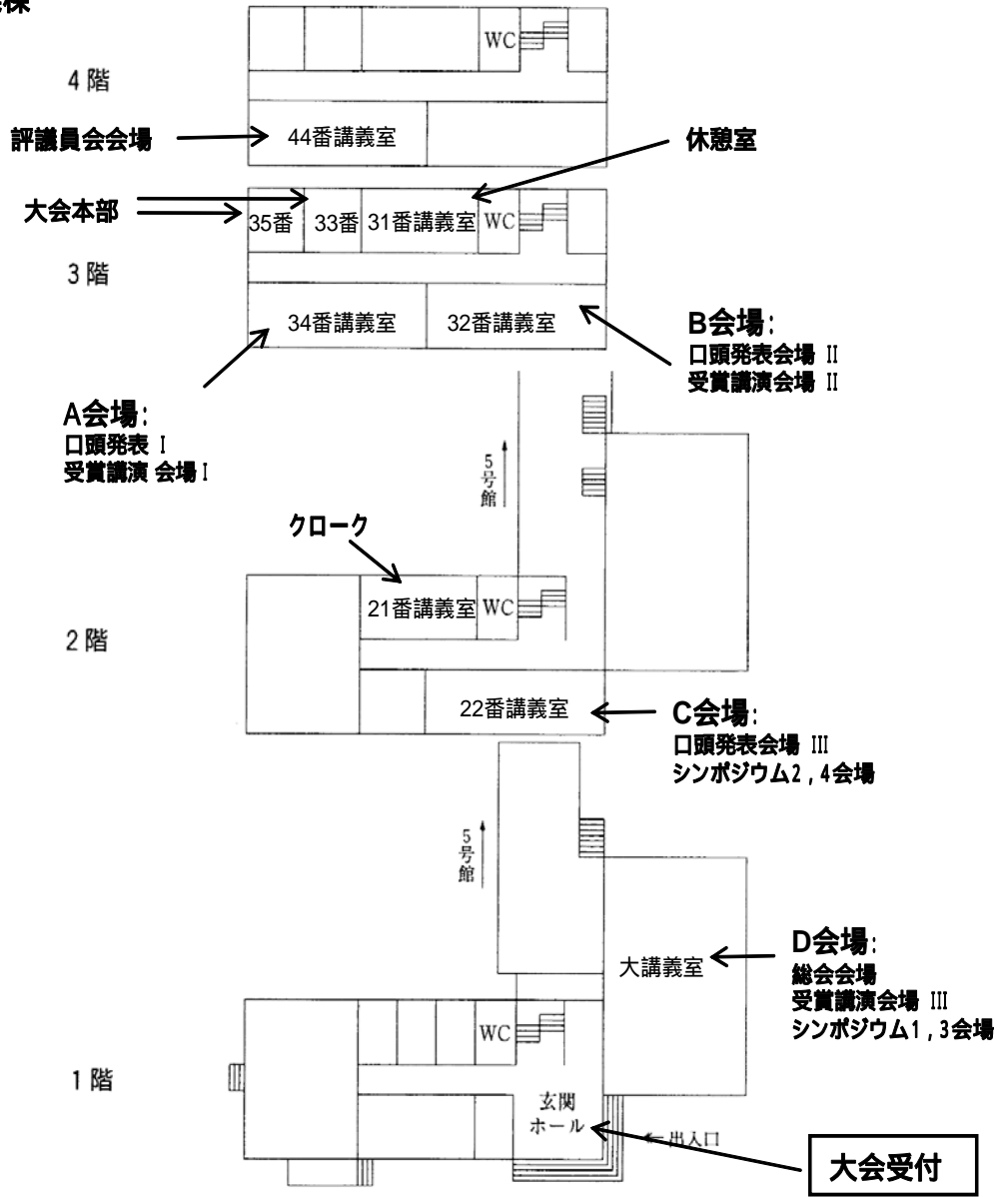
【品川キャンパス】

○ 建物配置図

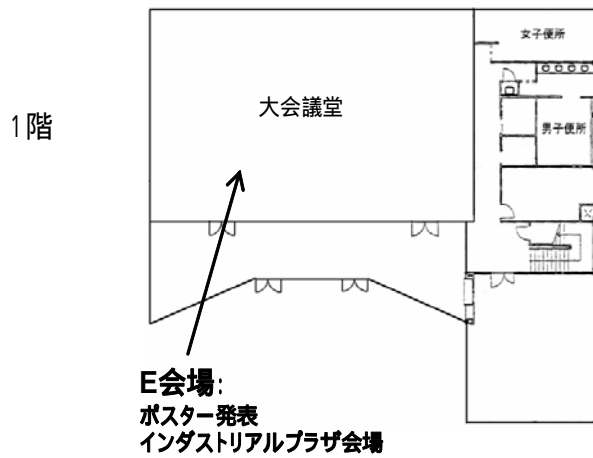


懇親会会場
 場所: 第一ホテル東京シーフォート
 3階宴会場「ハーバーサーカス」
 (住所: 東品川 2-3-15
 :5460-4411 代表)
 東京海洋大学 裏門より出て
 左。ふれあい橋を渡って、左方
 向へ。

講義棟



楽水会館



大会プログラム

受賞講演

8月6日(水)

【技術賞受賞講演】(D会場, 13:30~13:55)

界面前進凍結濃縮法を用いた新規な野菜・果実ジュース濃縮システムの開発

カゴメ株式会社 早川喜郎

【研究賞受賞講演】(D会場, 13:55~14:20)

食品製造機器の衛生管理に関する基礎研究

東京海洋大学海洋科学部 崎山高明

【奨励賞受賞講演】(A会場, 14:30~14:45)

過酸化水素の電気分解を利用した金属表面の新規洗浄技術の開発とその高度化に関する研究

岡山大学工学部 今村維克

【奨励賞受賞講演】(B会場, 14:30~14:45)

交流高電界技術による液状食品の殺菌技術の開発

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 植村邦彦

【産学連携賞受賞講演】(C会場, 14:30~14:45)

圧力酵素分解技術および同装置の開発 広島県立食品工業技術センター 岡崎 尚, 株式会社東洋高圧

シンポジウム

8月5日(火)

【シンポジウム1 食品の環境影響評価の進歩と今後の展開】(D会場, 9:15~11:50)

(オーガナイザー: 味の素(株) 辻本 進, ハウス食品(株) 澤田 博)

S1-1 食品のLCA: 研究状況と今後の展開(9:15~9:55) 東北大学大学院農学研究科 齋藤雅典

S1-2 日本の「食」の環境負荷と消費(9:55~10:35) 日本大学経済学部 根本志保子

S1-3 鶏のから揚げにおける家庭調理と冷凍食品工程とのLCA・CO₂比較評価(10:35~10:55)
味の素(株)生産技術開発センター 高橋英二

S1-4 加工食品のLCA・CO₂・即席めんを例として(10:55~11:15)
ハウス食品(株)ソマテックセンター 平野義隆

S1-5 食品の環境配慮の新しい動き(11:15~11:50) 日本生活協同組合連合会 大沢年一

【シンポジウム2 食品新技術に裏づけされた商品開発・事業開発】(C会場, 9:15~11:45)

(オーガナイザー: カゴメ(株) 稲熊隆博, 日本たばこ産業(株) 古橋敏昭)

S2-1 水産養殖飼料製造技術の開発(9:15~9:45)
メルシャン(株)水産飼料事業部 山下昌彦, 瀬島俊介

S2-2 短時間殺菌機RICの開発経過について(9:45~10:15) (株)日阪製作所 堤 隆一

S2-3 大豆たん白質の工業的分画方法について(10:15~10:45)
不二製油(株)フードサイエンス研究所 佐本将彦

S2-4 圧縮特性試験による湿潤粉体の混合・混練評価法の研究(10:45~11:15)
味の素(株)生産技術開発センター 辻本 進, 清家邦彦, 伴 信雄

S2-5 酵母エキスの商品開発とその呈味解析について(11:15~11:45)
日本たばこ産業(株)食品事業部研究開発統括部 喜多 望, 谷澤順子, 下川久俊

8月6日(水)

【シンポジウム3 食品の安全・安心を確保するための技術と表示】(D会場, 9:00~11:30)

(オーガナイザー: 前橋工科大 藤井智幸, 東京海洋大 渡辺尚彦)

- S3-1 食品のリスク評価・リスク管理(9:00~9:30) 東京海洋大学海洋科学部 渡辺尚彦
S3-2 畜産現場における衛生管理システム(9:30~10:10) 新潟大学農学部名誉教授 楠原征治
S3-3 遺伝子組換え食品の科学的合理性と社会的合理性(10:10~10:50)
北海道大学大学院農学研究院 松井博和
S3-4 食品偽装表示多発の原因と予防(10:50~11:30)

フーズラベリング&コミュニケーションズ 関 健二

【シンポジウム4 シミュレーション技術の進展と食品工学への応用】(C会場, 9:00~11:30)

(オーガナイザー: 東京海洋大 崎山高明, 食品総合研究所 五十部誠一郎)

- S4-1 加熱・調理における熱と物質移動(9:00~9:30) 東京海洋大学海洋科学部 酒井 昇
S4-2 流体シミュレーションの最近の状況(9:30~10:00) 慶應義塾大学理工学部 植田利久
S4-3 マイクロチャネル乳化プロセスの数値流体力学解析(10:00~10:30)
(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 小林 功
S4-4 タンパク質の熱安定性に関する分子動力学(10:30~11:00)
京都大学大学院工学系研究科 鈴木哲夫
S4-5 予測微生物学の進展(11:00~11:30) 東京農工大学農学部 藤川 浩

口頭発表

8月5日(火)(A会場, 12:45~15:30)

【食品製造・加工】

- 1A01 魚の焼成における焼き色の解析 (海洋大海洋科) 中村真由美, 福岡美香, 酒井 昇
1A02 マイクロ波加熱によるデンプンモデル食品の熱移動解析及び糊化度の予測
(海洋大海洋科) 〇薛 長風, 福岡美香, 酒井 昇
1A03 フライ様食品製造における熱・物質移動現象の解明
(海洋大海洋科) 藤本千草, 福岡美香, 酒井 昇
1A04 Thermal processing of gelatinized starch in water immersion retorts: Influence of rotational speed on heating behavior
(海洋大海洋科) ラベ・イヴァン, 萩原知明, 渡辺尚彦, 崎山高明
1A05 液状あるいは半固体食品における塩の乾燥速度と平衡含水率への影響
(山口大) 重枝麻由美, 藤井幸江, 吉本則子, 山本修一
1A06 酵母の乾燥における失活と乾燥条件の関係
(山口大) 真子瑞恵, 藤井幸江, 吉本則子, 山本修一
1A07 凍結乾燥マンニトールの結晶構造と凍結操作の関連性 (兵庫県大院工) 中川究也, 村上 航
1A08 凍結融解による濃縮分離法の検討 (兵庫県大院工) 中川究也, 前橋昇平
1A09 一次元凍結濃縮におけるエイジング処理が与える影響
(海洋大海洋科, *石川県大生資環) 渡邊淳史, 鈴木 徹, 渡辺 学, 宮脇長人*
1A10 凍結粉碎を利用したサメ加工残渣からの軟骨組織の分離における操作条件の検討
(広島大院生圏科) 羽倉義雄, 吉積宏司
1A11 Low temperature pulverization of cereals
(農研機構食総研, *筑波大) Butron Fujiu Katerina*, Naoto Shimizu*, Kunihiko Uemura,
Akira Horigane, Mitsutoshi Nakajima*

8月5日(火)(B会場, 12:45~15:30)

【分析・物性・物理化学】

- 1B01 水溶液中の糖の partial molar volume と水和パラメータの温度依存性
(高知女大生活科, *石川県大生資環) 佐藤之紀, 宮脇長人*
- 1B02 メカニカル処理による食品高分子の改質および物理化学的变化の検討
(海洋大海洋科) 安齋真由美, 渡辺 学, 鈴木 徹
- 1B03 固体脂-液体油分散系の結晶状態と物性
(岩手大農, *秋田総食研) 三浦 靖, 谷地畝郁枝, 高橋 徹*, 小林昭一
- 1B04 鶏卵を使用した O/W エマルションの耐冷凍性に関する基礎研究
(海洋大海洋科) 橋岡祐介, 鈴木 徹, 渡辺 学
- 1B05 食品凍結中の電磁場印可による過冷却現象への影響の有無
(海洋大海洋科, *日本冷凍空調学会) 益田和徳, 渡辺 学, 高井 皓*, 鈴木 徹
- 1B06 ヒトの咀嚼試験と貫入試験で測定したキュウリのテクスチャーの比較
(農研機構食総研, *鳥取産技セ, **新潟医療福祉大) 神山かおる, 永田愛*, 竹澤祐子, 玉木有子**
- 1B07 嚥下した食物の流速分布と食物・食塊の物性との関連
(共立女大家政) 長谷川温子, 中澤文子, 熊谷 仁
- 1B08 半固体状食品の破壊強度と粘性測定
(海洋大海洋科, *フジ日本精糖) 松川真吾, 伴野安彦*, 和田 正*
- 1B09 可溶化およびナノエマルション系におけるリノール酸メチルの酸化
(京大院農) 大島 臣, 島 元啓, 安達修二
- 1B10 Application of Kohlrausch-Williams-Watts stretched exponential function to describe storage stability of enzymes for freshness testing paper
(海洋大海洋科, *広島大院生圏科) Paveena Srirangsan, Kiyoshi Kawai*, Naoko Hamada-Sato, Manabu Watanabe, Toru Suzuki
- 1B11 超臨界二酸化炭素, 有機溶媒による生薬成分アルブチンの抽出に対する糖分子構造の影響
(日大院生物資源) 中田真弘, 陶 慧, 今井正直, 鈴木 功

8月5日(火)(C会場, 12:45~15:30)

【食の安全性・殺菌・洗浄・保存】

- 1C01 マイクロ波常温乾燥・殺菌装置の開発
(福岡県工技セ, *九工大院工, **九州指月(株), ***クロレラ工業(株)) 林 伊久, 鶴田隆治*, 工藤 久**, 隈本正一郎, 野田 潔, 上野すぎ***
- 1C02 マイクロ波真空乾燥技術の殺菌への応用
(クロレラ工業(株), *福岡県工技セ, **九州指月(株), ***九工大院工) 野田 潔, 上野すぎ, 林 伊久*, 工藤 久**, 鶴田隆治***
- 1C03 赤外線照射による薄層流液状食品の連続加熱殺菌装置の検証
(海洋大海洋科, *食品サニタリ技協) 塩野優介, 今道利純*, 福岡美香, 酒井 昇
- 1C04 交流高電界技術を用いたオレンジジュース中の好酸性耐熱芽胞の殺菌特性の解析
(農研機構食総研, *ポッカコーポレーション) 植村邦彦, 小林 功, 井上孝司*
- 1C05 レトルト殺菌における雰囲気温度スライド法(ATS法)と一次元差分法の比較検証
((株)日阪製作所) 向井 勇
- 1C06 マグロ肉ブロック内部の褐色化(メト化)に及ぼす温度と酸素分圧の影響
(海洋大海洋科) 村上菜摘, 福田朋子, 清水千華子, 渡辺 学, 鈴木 徹
- 1C07 エピアレルゲンのステンレス表面に対する吸着挙動
(海洋大海洋科) 萩原知明, Savitree Thammathongchat, 井砂沙樹, 渡辺尚彦, 崎山高明
- 1C08 Removability of microbial cells from stainless steel of varying surface roughness
(海洋大海洋科) オルテガ・メルバ・パゾア, 萩原知明, 渡辺尚彦, 崎山高明

- 1C09 機器表面に付着した芽胞の洗浄後の生残特性：表面素材間の比較
(海洋大海洋科) 七崎裕介, 萩原知明, 渡辺尚彦, 崎山高明
- 1C10 気液混合流による配管系の洗浄効果
(海洋大海洋科, *食品サニタリ技協, **和泉工商(株), ***大和製罐(株)) 大森智史,
*今道純利, **新谷 進, ***松永正見, 萩原知明, 渡辺尚彦, 崎山高明
- 1C11 気液二相流によるデッドスペース洗浄効果検証
((株)日立プラントテクノロジー) 森 修一, 末松孝章, 宮本昌明

8月6日(水)(A会場, 14:45~17:15)

【食品製造・加工】

- 2A01 チキンエキスからの機能性ジペプチドの精製・濃縮技術の開発
(東海物産(株), *農研機構食総研) 塩谷茂信, 柳内延也, 穂原昌司, 鍋谷浩志*
- 2A02 溶解度パラメータを用いた食品および食品廃棄物からの生理活性物質の分離性評価
(関西大環境都市工) 山本 秀樹, 藤井禎子, 牛見麻似
- 2A03 脱脂米糠の亜臨界水抽出物を用いた脂質の粉末化
(京大院農, *築野食品工業) Jintana Wiboonsirikul, 中澤梨沙, 小林 敬, 森田尚宏*,
築野卓夫*, 安達修二
- 2A04 CFDを利用したマイクロチャンネル乳化特性の解析 チャンネルサイズの影響
(*農研機構食総研, **筑波大院生環科) 小林 功*, 植村邦彦*, 中嶋光敏**
- 2A05 非対称貫通孔型マイクロチャンネルアレイを用いた均一径ラージ微小液滴の作製特性
(*農研機構食総研, **筑波大院生環科) 小林 功*, 堀 祐子*, 植村邦彦*, 中嶋光敏**
- 2A06 多相エマルションを利用した脂質カプセルへの親水性物質の高効率内包化
(*農研機構食総研, **筑波大院生環科) 黒岩 崇**, 中嶋光敏**, 植村邦彦*, 市川創作**
- 2A07 β -Lactoglobulin stabilized monodisperse oil-in-water emulsion prepared by microchannel emulsification as affected by the addition of carboxymethylcellulose
(*農研機構食総研, **筑波大) Chuah Ai Mey**, Takashi Kuroiwa*, Isao Kobayashi*,
Mitsutoshi Nakajima**
- 2A08 高压乳化を利用した β -カロテン内包ナノエマルションの作製に及ぼすタンパク質の効果
(*筑波大院生環科, **農研機構食総研, ***IFR) 金房純代*, 小林 功**, Boon-Seang Chu***,
植村邦彦**, 中嶋光敏**
- 2A09 Influence of polyglycerol esters of fatty acid on in vitro digestibility of lipid droplets by pancreatic lipase
(*筑波大, **農研機構食総研, ***中国農大)
Lijun Yin**, Zheng Wang**, Isao Kobayashi**, Mitsutoshi Nakajima**
- 2A10 マイクロバブル作製に及ぼす塩化ナトリウムの影響
(*農研機構食総研, **筑波大院生環科) 許 晴怡*, 椎名武夫*, 中村宣貴*, 中嶋光敏**

8月6日(水)(B会場, 14:45~17:15)

【食品バイオテクノロジー/食品製造・加工】

- 2B01 酵素反応を用いた機能性デキストランの作製
(佐賀大理工) 川喜田英孝, 瀬戸弘一, 大渡啓介, 原田浩幸, 井上勝利
- 2B02 ゼラチンを複合させたアルギン酸カルシウム膜の製膜と物質移動
(日大院生物資源) 加島敬太, 陶 慧, 今井正直, 鈴木 功
- 2B03 食品感性評価における長時間腸音記録解析技術の利用に関する基礎的検討
(山梨大院医工, *筑波大, **筑波大院生環科) 阪田 治, 騰川雄裕, 松田兼一,
橋本 光*, 佐竹隆顕**
- 2B04 疎水性ガスによる水の構造化を利用した生鮮農産物の低温保存
(東大院農, *海洋大海洋科) 安藤寛子, 川越義則, 牧野義男, 鈴木 徹*, 大下誠一

- 2B05 非加熱ゲル製造における工程の研究
(海洋大海洋科) 阿部周司, 翁 武銀, 田中宗彦, 大迫一史
- 2B06 ムラサキウニを用いたウニ醤油の開発 (海洋大海洋科) 平井優太, 田中宗彦, 大迫一史
- 2B07 亜臨界水中でのウロン酸の分解 (京大院農) 王 榮春, 木村幸敬, 安達修二
- 2B08 高圧処理により誘引される玄米・大豆の遊離アミノ酸組成の変化に及ぼすアミノ酸代謝系の影響
(新潟薬大応生科, *前橋工大生物工) 上野茂昭, 渡邊貴恵, 村上美奈,
中島加奈子, 林 真由美, 重松 亨, 藤井智幸*
- 2B09 澱粉の圧力糊化特性への影響因子
(農研機構食総研, *越後製菓, **広島大院生圏科, ***サンエイ糖化) 山本和貴, 後藤恵里奈*,
川井清司**, 深見 健***, 小関成樹, 笹川秋彦*, 山崎 彬
- 2B10 緑豆の発根力に及ぼす高圧処理の影響 (農研機構食総研) 顧 曉曄, 小関成樹, 山本和貴

8月6日(水)(C会場, 14:45~17:30)

【計測・制御/環境・食資源循環/品質管理・評価】

- 2C01 誘電特性を利用したヨーグルト製造過程の非破壊・非接触計測
(広島大院生圏科, *広島大生物生産) 羽倉義雄, 池田真依子*, 岸 洋子*
- 2C02 フライ油の劣化程度のインライン計測
(広島大院生圏科, *広島大生物生産) 羽倉義雄, 川島 直, 小野 明*
- 2C03 スペクトルイメージングによるジャガイモ内部の氷結晶立体可視化
(農研機構食総研, *カルビー(株), **東大院農) 蔦 瑞樹, 日比恭平*, 加藤晃一*,
相良泰行**, 杉山純一
- 2C04 アクアガス発生ノズルから噴射される水/水蒸気混相流中の水量測定
(農研機構食総研) 五月女 格, 小笠原幸雄*, 名達義剛**, 五十部誠一郎
- 2C05 廃棄バイオマスの新規過熱水蒸気炭化装置とその処理特性
(広島大院生圏科) 鈴木寛一, 尾浪義亨, 出羽郁江
- 2C06 予備乳化を伴う膜乳化による廃食用油 W/O エマルションの乳化特性
(広島大院生圏科) 鈴木寛一, 出羽郁江, 尾浪義亨
- 2C07 ビール商品のLC-CO₂とその削減評価について
(サッポロビール(株)CSR部) 渥美 亮, 蜂須賀正章
- 2C08 食品の低温流通時における環境負荷の定量化 サバを例として
(海洋大海洋科) 鈴木敦大, 駒木ひかる, 渡辺 学, 大迫一史, 鈴木 徹
- 2C09 鮮度評価システムと積算温度計としてのバイオサーモメーターの有用性に関する研究
(海洋大海洋科) 中田絵里子, 濱田奈保子
- 2C10 小麦粉代替品を利用した麺の水分移動の解析
(海洋大海洋科) 大塚貴子, Savitree Thammathongchat, 福岡美香, 酒井 昇
- 2C11 塩漬された豚肉におけるタンパク質の熱変性速度論
(海洋大海洋科) 梶谷志乃, 福岡美香, 酒井 昇

ポスター発表

8月5日(火)(E会場, 15:45~17:45)

コアタイム = 奇数番ポスター: 15:45~16:45

偶数番ポスター: 16:45~17:45

閲覧 = 5日 12:15~6日 14:00

< 5日 12:00 までにポスターを掲示してください。 >

< 6日 14:30 以後にポスターを撤去してください。 >

【食品製造・加工】

- P01 静電スプレーノズルを用いた微小液滴の作製と解析
(筑波大院生環科, 農研機構食総研) 張 嫻¹⁾, 小林 功²⁾, 植村邦彦³⁾, 清水直人⁴⁾, 中嶋光敏⁵⁾
- P02 Simulation of water migration in an innovative quick boiling udon during boiling
(海洋大海洋科) Savitree Thammathongchat, 福岡美香, 萩原知明, 崎山高明, 渡辺尚彦
- P03 水溶性多糖による苦汁の豆乳凝固速度遅延効果
(鳥取大工, 日本海水) 吉井英文, 古田 武, 堀内亜加根, Neoh Tze Loon, 井上繁樹¹⁾
- P04 Influence of protein-pectin multilayer interfacial membranes to O/W emulsion stabilization
(EMMA-Ensbana, 鳥取大院工) K. Yamauchi¹⁾, A. Gharsallaoui, O. Chambin, R. Saurel
- P05 減圧噴霧乾燥法における乾燥特性の向上
(筑波大院生命環境, 日清製粉) 青山亮介, 柳瀬由加里¹⁾, 北村 豊, 佐竹隆頭
- P06 アイスクリームミックス中に生成する氷結晶の変成に及ぼす安定剤の影響
(海洋大海洋科) 王 昕, 渡辺 学, 鈴木 徹
- P07 酵素処理による野菜のテクスチャー変化
(海洋大海洋科, 東大院農) 張 永建, 安藤寛子¹⁾, 渡辺 学, 鈴木 徹
- P08 動物性食品素材の液体窒素凍結によるドリップの組成変化(凍結脱油現象)
(海洋大海洋科, 東大生技研) 竹内友里, 白樫 了¹⁾, 松川真吾, 渡辺 学, 鈴木 徹
- P09 イカワタから機能性成分の抽出条件の検討・前処理の検討について
(筑波大生命環境) 賈 俊業, 北村 豊, 張 素栄, 佐竹隆頭
- P10 両親媒性キトサンオリゴ糖のケモエンザイマティック法による調製とナノ集合体形成特性
(筑波大院生環科, 農研機構食総研) 黒岩 崇¹⁾, 劉 暢²⁾, 小林洋志³⁾, 佐藤誠吾⁴⁾, 向高祐邦⁵⁾, 市川創作⁶⁾
- P11 熱重量分析によるシクロデキストリン包接フレーバーの徐放速度解析
(鳥取大工) 古田 武, 小中俊輝, Neoh Tze Loon, 吉井英文
- P12 圧力可変ジュール加熱装置の開発と新規多孔質食品製造への応用
(秋田農水技セ総食研, 秋田県大) 高橋 徹, 熊谷昌則, 秋山美展¹⁾
- P13 Size reduction of modified starch using centrifugal mill or beads mill
(筑波大院生命環境, 農研機構食総研, Lund Univ.) Marcos A. Neves¹⁾, 小林 功²⁾, Petr Dejmek³⁾, 中嶋光敏⁴⁾
- P14 界面前進凍結濃縮法における氷相からの溶質成分の回収
(石川県大生資環) 宮脇長人, 辰野倫子
- P15 乾燥によるゼラチン皮膜形成・カプセル化
(山口大) 藤井幸江, 吉成雅弘, 真子瑞恵, 重枝麻由美, 吉本則子, 山本修一
- P16 誘導加熱解析によるIH調理器の加熱分布改善策検討について
(東京電力(株), 海洋大海洋科) 辻 貴章, 川原慶喜, 福岡美香¹⁾, 酒井 昇²⁾
- P17 IH加熱における鍋内対流様式に関する研究
(海洋大海洋科, 東京電力(株)) 鄧 傳宗, 川上春菜, 辻 貴章¹⁾, 川原慶喜²⁾, 福岡美香³⁾, 酒井 昇⁴⁾
- P18 微粉末粒径の違いが米粉の保存と品質特性に及ぼす影響
(筑波大院生命) 清水直人, 高橋寿明, Katerina B. Fujiu, 中嶋光敏
- P19 エマルション化過程における獲得界面エネルギーと投入エネルギーの関係
(石川県大生資環, 京大院農) 松野隆一, 島 元啓¹⁾
- P20 陽イオン交換樹脂による脱アミド化の最適溶媒の検討と脱アミド化タンパク質の特性
(日大生物資源, 共立女大家政) 池田真理子, 熊谷日登美, 赤尾 真, 櫻井英敏, 熊谷 仁¹⁾
- P21 過熱水蒸気加熱時の球状材料に懸垂する凝縮液滴の挙動予測
(阪市大工) 伊與田浩志, 加藤健司, 辻野智也, 井上 保

- P22 スチームコンベクションオープン加熱における伝熱形態の時間変化
(阪市大院工) 山形純子, 伊與田浩志, 西村伸也
- P23 ポップアマランスの製造と利用 (長野県伊那市での取り組み)
(信州大農, 阪市大院工, 阪市大院生活科) 根本和洋, 伊與田浩志, 井上 保,
山形純子, 上村貴仁, 小西洋太郎
- P24 三要因系による保存性の理論的確認と実証 (不二製油(株)技術開発部) 江崎光雄
- P25 ジェットミル等による食品素材の微粒子化と特性解明
(農研機構食総研) 岡留博司, 五月女 格, 竹中真紀子, 五十部誠一郎

【分析・物性・物理化学】

- P26 コエンザイム Q10 ココナッツオイル 2 成分系の相転移
(広島大院生圏科, 東京工科大バイオ) ○川井清司, 飯野智明, 梶原一人
- P27 無機担体固定化リパーゼを用いた脂質の加水分解反応
(日大院生物資源) 上原亜希, 陶 慧, 今井正直, 鈴木 功
- P28 穀類微粉化のための熱分解特性の解析
(筑波大院生命環境, 農研機構食総研) 高橋寿明, 清水直人, 中嶋光敏
- P29 増粘剤溶液の咽頭部における流速と粘度との関係
(共立女大家政, 農研機構食総研, 日大生物資源) 田代晃子, 長谷川温子, 神山かおる,
熊谷日登美, 飯田志穂美, 熊谷 仁
- P30 精米度の異なる米粉の加熱生成の香気特徴
(秋田県大生物, フクシマフーズ(株)) 張 函, 東海林朋子, 渡邊紘章, 陳 介余
- P31 O/W 型エマルション系での親油性および親水性酸化促進剤による脂質酸化へのアシルアスコ
ルビン酸の作用特性
(近畿大工, 京大院農) 後藤夏希, 大塚恭輔, 木村 亮, 渡邊義之, 安達修二
- P32 乾燥による食品のガラス転移とその熱履歴に関する研究
(海洋大海洋科, 広島大院生圏科) 黒崎香介, 川井清司, 渡辺 学, 鈴木 徹
- P33 近赤外分光法によるじゃがいものアミロース, たんぱく質および糊化粘度特性の非破壊測定
(秋田県大生資料) 陳 介余, 朝倉弘伸, 張 函
- P34 イヌリン水溶液の高濃度領域における粘性挙動
(日大院生物資源) 青木太祐, 陶 慧, 今井正直, 鈴木 功
- P35 凍結濃縮した水溶液からのアミノ酸等の析出 (東電大院理工) 野々口真一, 村勢則郎
- P36 クモの糸の氷核活性-生体高分子ゲルの凍結に及ぼす影響
(東電大院理工, 東電大理工) 小林優大, 高橋光宜, 今田圭祐, 村勢則郎
- P37 試作口腔咀嚼モデル器による咀嚼条件の違いによる放散香気量
(日本獣医生科大) 小竹佐知子
- P38 糖類アモルファスマトリクスにおける分子間相互作用およびタンパク質安定化作用の温度依
存性 (岡山大院自) 今村維克, 横山 徹, 木村佳文, 今中洋行, 中西一弘
- P39 生クリーム, 豆乳のゼータ電位の測定 (不二製油(株)技術開発部) 江崎光雄

【計測・制御】

- P40 近赤外分光法を用いた廃食用油の水分測定
(広島市大院情報) 矢野卓雄, 香田次郎, 中野靖久
- P41 誘電特性を利用した粉体食品の品質評価に関する研究
(広島大院生圏科) 羽倉義雄, 李 楠楠
- P42 誘電泳動及びクロスフロー濾過を用いた食中毒菌の電氣的計測
(首都大院理工) 圓城寺隆治, 内田 諭, 朽久保文嘉

P43 アイスクリームにおける気泡形状の3次元計測法
(日大生物資源, 東大院農生, 韓国順天大) 国重安沙, 大熊早貴, 都 甲洙, 相良泰行*,
川西啓文, 裴 英煥**

P44 パン生地内における気泡形状の3次元計測法
(日大生物資源, 日清製粉G本社, 農研機構食総研, 東大院農生) 大塚美智恵,
佐々木洋輝, 都 甲洙, 前田竜郎*, 杉山純一**, 蔦 瑞樹**, 相良泰行***

【食品バイオテクノロジー】

P45 デンプン加工食品に対する高機能性ガラクトマンナンの影響
(関西大化生工, 日研化成) 徳野悠祐, 河原秀久, 小幡 斉, 鈴木雅之*, 榎島 聡*,
間瀬桐永*, 河合夕美子*

P46 不凍タンパク質を利用した氷再結晶化の数値化の試み
(関西大院工) 福浦麻衣子, 河原秀久, 小幡 斉

P47 ホタテ貝中腸から抽出した不凍タンパク質の諸性質
(関西大化生工, ミヨシ油脂) 河原秀久, 原 智士, 小幡 斉, 桑田和彦*, 松本晁暎*

P48 米由来抗菌タンパク質の検索とその抗菌作用の解明
(新潟大自然研, 新潟大工) 高屋朋彰, 丹羽祐基, 蔀 泰幸, 小磯裕介, 田中孝明*, 谷口正之*

P49 キトサン アルギン酸からなる三重包括ゲルに固定化されたカプサンチンの徐放特性
(日大院生物資源) 桂 大輔, 陶 慧, 今井正直, 鈴木 功

P50 架橋デキストランのガラス転移 (東電大院) 居島範幸, 村勢則郎

【環境・食資源循環】

P51 穀原料(小麦グルテン)製造排液のバイオエタノール化
(石川県大生資環) 宮脇長人, 辰野倫子

P52 都市型複合バイオマスエネルギー変換システムの開発・実証
(広島大院生圏科, 豊国工業) 鈴木寛一, 林 恒正*

P53 食生活と二酸化炭素排出量 - 食料自給率との関係
(実践女大生活科, 石川県大生資環) 四宮陽子, 宮脇長人*

P54 食料(デンプン)系バイオマスから燃料バイオエタノールを生産することに対する危惧
(石川県大生資環) 松野隆一

【品質管理・評価】

P55 乳化破壊による油分離を応用した温度管理ツールの実用化の検証
(キューピー(株)研究所) 小口かおり, 室井淳一

P56 ロースハム製造における燻煙成分のHPLCによる定量法の検討
(海洋大海洋科) 笹岡 歩, 福岡美香, 酒井 昇

P57 凍結によるスケトウダラ卵の損傷と官能評価への影響
(海洋大海洋科) 内海 優, 白井隆明, 大島敏明, 渡辺 学, 鈴木 徹

P58 加振法による分散系粒子の凝集力の評価
(京大院農, ポッカ商品研) 松宮健太郎, 井上孝司*, 丹伊田穰寿*, 松村康生

【食の安全性・殺菌・洗浄・保存】

P59 放電プラズマを利用した粉体と固体表面の殺菌
(群馬大院工) 紙谷瑠利子, 大嶋孝之, 佐藤正之

P60 銀電極を用いた高電圧パルス処理による殺菌
(群馬大院工) 吉野 功, 佐藤翔子, 大嶋孝之, 佐藤正之

- P61 パルス殺菌における塩素および塩素化合物の影響
(群馬大院工) 中里進吾, 吉野 功, 大嶋孝之, 佐藤正之
- P62 包装冷凍食品の霜発生速度に関する研究
(海洋大海洋科, 東芝) 小山裕美, 深澤太一, 藤井加奈子, 渡辺 学, 鈴木 徹
- P63 含浸操作を用いたプレザーブスタイルのイチゴジャムにおける色素安定性
(近畿大工) 吉本和仙, 中西寛文, 渡邊義之
- P64 交流高電界によるみかん果汁ペクチンエステラーゼの失活処理
(農研機構食総研, ポッカコーポレーション) 黒岩 崇, 植村邦彦, 井上孝司
- P65 織物電極を利用した高電圧パルス殺菌の効果
(群馬県織工試, 群馬大院工) 北島信義, 上田香奈, 大嶋孝之, 佐藤正之
- P66 緑色蛍光タンパク質変異体センサーを用いた加熱プロセスにおける枯草菌胞子の挙動解析
(関西大院工, 関西大工, 関西大化生工, 関西大HRC) 北村直毅, 坂元 仁, 土戸哲明
- P67 低温ショック処理による *G. stearothermophilus* 細胞の自己溶解誘発殺菌
(関西大院工, 関西大工, 関西大化生工, 関西大HRC) 田中清貴, 坂元 仁, 土戸哲明
- P68 薬剤殺菌に関する文献データベースの構築
(関西大化生工, 関西大HRC, 聖母短期大, トリビオック・スラボラトリーズ)
前田祥子, 土戸哲明, 中村一郎

【その他】

- P69 マイクロ波加熱による炊飯の解析 (海洋大海洋科) 吉田 咲, 福岡美香, 酒井 昇
- P70 凍結保存中の乳酸菌の生残率に及ぼす塩化ナトリウムの影響
(海洋大海洋科) 金箱芽瑠, 中村朋絵, 渡辺 学, 鈴木 徹
- P71 停止方式によるエレベータの省エネ (不二製油(株)技術開発部) 江崎光雄

インダストリアルブラザ

8月5日(火)(E会場, 15:45~17:45): ポスター発表・展示・ショートプレゼンテーション

< 5日 12:00 までに展示物の準備をお願いします。 >

< 5日 17:45 以後に展示物の撤去をお願いします。 >

インダストリアル展示に関しましては、展示会場内にてショートプレゼンテーション(説明)(1件5分)を行います。

- I01 ジュール加熱装置
(株)イズミフードマシナリ) 小林涼介, 多田宗儀, 渡部達朗
- I02 多品種少量生産に適した攪拌翼
(株)イズミフードマシナリ) 主濱康宏, 渡部達朗
- I03 マイクロ波小型冷凍パン生地解凍装置
(日本ハイコム(株)企画開発事業部) 坂入昌志, 鳥羽貴仁, 塚田博文
- I04 新しい振動生成機構を用いた普及型粘弾性測定装置の開発
(埼玉県産業技術総合センター) 関根正裕
- I05 リコピンを使用した美容飲料の提案
(カゴメ(株)総合研究所) 佐々木啓乃, 門馬 豪, 稲熊隆博
- I06 過熱蒸気ボイラ『KALAT』の用途紹介
(株)ヒラカワガイダム ソリューション部, ボイラ技術開発センター) 河井勝吉, 久郷康行
- I07 島津におい識別装置「FF-2A」による食品分野のにおい評価と工程管理・官能評価への応用
(株)島津製作所 分析計測事業部) 〇青山佳弘, 喜多純一, 木下太生,
赤丸久光, 岡田昌之, 小林信弥

- 108 蛍光式溶存酸素計(LDO)の食品産業への適用優位性・食品素材から廃水処理まで
 (東亜ディーケーケー(株)生産本部 HACH 統括部 技術グループ) 宮川好一郎
- 109 交流高電界処理による各種食品の通液効果
 ((株)ポッカコーポレーション 商品開発研, フロンティアエンジニアリング,
 農研機構食総研) 井上孝司, 丹伊田譲寿, 藤 良江、星野 貴*, 五十部誠一郎, 植村邦彦**
- 110 自動化生産ラインのドライブレコーダーシステム及び装置ディバッガースystemのご紹介
 ((株)デジモ 東京営業所) 佐々木英博
- 111 パイプロミキサーの特徴
 (冷化工業(株)技術部, *営業部) 大谷昌央, 川添丈範*
- 112 粉末食品に利用される造粒技術・プロセスについて
 (ハウス食品(株)ソマテックセンター) 多貝真一
- 113 立体自動倉庫連結型液体調合システム「ハイジットL」について
 ((株)日立プラントテクノロジー 関西) 鈴木宏太, 澤田 健
- 114 機能性甘味料(ムギベータ 10、マルトトリオースシロップ)のご紹介
 (群栄化学工業(株)) 鎌田 直, 木村真也, 福本亮平, 植原荘二
- 115 高核酸含有酵母エキス Vertex IG20 の風味に及ぼす機能性ご紹介
 (日本たばこ産業(株)食品事業本部研究開発統括部) 下川久俊, 伏見善也, 谷澤順子
- 116 NIZO food research, “Technology for your success”
 (NIZO Food Research) Maykel Verschueren
- 117 IH加熱と過熱水蒸気加熱を併用したバッチ式熱処理機「ハイブリッドキルン mini」の紹介
 (日清エンジニアリング(株)プラント第二部) 赤坂高幸, 伊藤康伸
- 118 ご飯の総合食味評価システムに関する研究
 ((株)サタケ 技術本部 食味分析室) 三上隆司, 川上晃司, 甫出一将

口頭発表はパソコンと液晶プロジェクタにより行います。パソコン(Windows XP)と液晶プロジェクタ(Windows XP 用に設定)は会場に設置いたします。パワーポイント(2000以降のバージョン)のファイルはUSBメモリで持参し、発表セッション開始30分前までに、各会場にてインストールを完了させてください。

口頭発表の発表時間(インダストリアルプラザを除く)は、発表10分、質疑(交代時間を含む)5分の合計15分です。

インダストリアル展示に関しましては、展示会場内にてショートプレゼンテーション(説明)(1件5分)を行います。

ポスター発表のボードは、幅90cm、高さ200cmです。ピンなどは会場に準備してあります。