

日本食品工学会第 12 回 (2011 年度) 年次大会

要旨提出締切：平成 23 年 6 月 17 日 (金)

事前登録締切：平成 23 年 7 月 8 日 (金)

日本食品工学会のホームページ：<http://www.jsfe.jp/>

会 期 平成 23 年 8 月 5 日 (金) , 6 日 (土) (2 日間)

会 場 京都テルサ

(京都市南区東九条下殿田町 70 番地 京都府民総合交流プラザ内)

<http://www.kyoto-terrsa.or.jp/access.html>

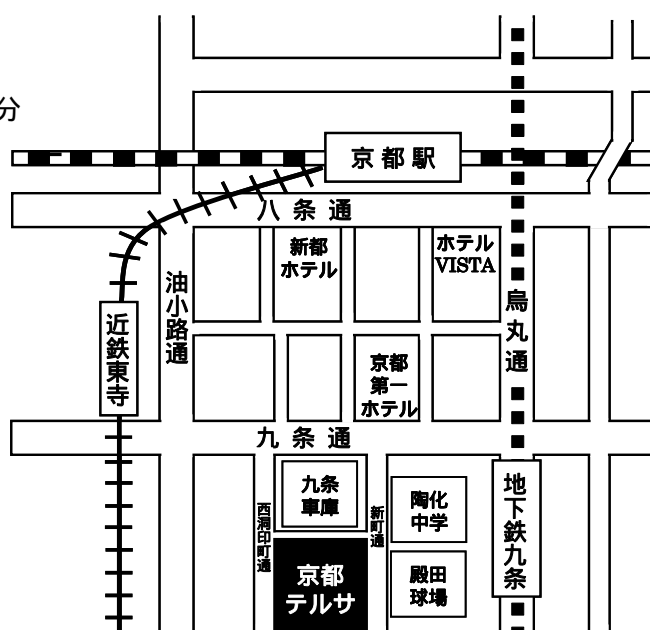
交 通

- ・ J R 京都駅 (八条口西口) より南へ徒歩約 15 分
- ・ 近鉄東寺駅より東へ徒歩約 5 分
- ・ 地下鉄九条駅 4 番出口より西へ徒歩約 5 分
- ・ 市バス九条車庫より南へすぐ

暑い時季に開催されます .

また , 形式にとら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	7,000	4,000	14,000	8,000	5,000	16,000
懇親会参加費	7,000	3,000	8,000	8,000	4,000	9,000

事前登録締め切り：平成 23 年 7 月 8 日 (金) 厳守

事前登録は本号に挟み込んであります払込取扱票をご利用ください (ご所属は明瞭にご記入ください) . 払込取扱票をご希望の方は , 年次大会実行委員会受付担当へ , 電子メール (kore@cc.okayama-u.ac.jp) または Fax (086-251-8264) でお申し込みください . なお , 締切日以降は , 会場での当日登録となります .

大会講演要旨集

事前登録者には , 7 月下旬に発送します . 当日登録者は , 受付でお受け取りください .

大会事務局

〒606-8502 京都市左京区北白川追分町 京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻内
日本食品工学会第 12 回年次大会実行委員会

大会実行委員長：田門 肇

総務：安達修二，小林 敬，プログラム：橋本 篤，末原憲一郎

会場：松村康生，西津貴久，松宮健太郎，鈴木哲夫，受付：今村維克，今中洋行

会計：木村幸敬，懇親会：河原秀久，インダストリアルプラザ：和田 誠，岩淵久克，水野英則，

広報：吉井英文

大会に関する問合せ先：総務 安達修二 (Tel: 075-753-6286, Fax: 075-753-6285,

E-mail: adachi@kais.kyoto-u.ac.jp)

本大会に関する案内は、<http://www.jsfe.jp/>に掲載の予定です。

発表について

口頭発表は会場に設置の液晶プロジェクターにより行います。パソコンは各自でお持ちいただきコネクターケーブルに、ご自分で接続下さい。なお、ケーブルのパソコンへのピン留めはしないで下さい。

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 4 分、パソコンの接続交換 1 分の合計 15 分です。

パソコンと液晶プロジェクターの相性等により映写ができない場合に備えるため、発表ファイルを収めた USB メモリをご持参下さい。ファイルは、パワーポイント 2007 形式で作成または保存したものに限りです。

（USB メモリは事前に必ずウイルスチェックを行って下さい）

インダストリアルプラザの展示については、展示会場内で 1 件 5 分のショートプレゼンテーション（説明）を行います。パソコン、液晶プロジェクターは会場に準備しますので、上記と同様の USB メモリをご持参下さい。

ポスター発表のボードは、幅 90 cm、高さ 210 cm です。ピンなどは会場に準備してあります。

大会日程

受賞講演	会場	日付	時間	
技術賞(2件)	第1会場	5日(金)	14:15~15:05	
産官学連携賞	第5会場	5日(金)	15:15~15:30	
奨励賞	第6会場	5日(金)	15:15~15:30	
シンポジウム	会場	日付	時間	講演番号
シンポジウムA「ゼロと長持ちの食品科学」	第2会場	5日(金)	9:15~11:45	A-1~A-4
シンポジウムB「食品工学との連携の可能性をさぐる」	第4会場	5日(金)	9:15~11:45	B-1~B-4
シンポジウムC「食品の未来をひらく新技術の展開」	第2会場	6日(土)	9:15~11:45	C-1~C-4
一般講演(セッション)	会場	日付	時間	講演番号
食品製造・加工	第5会場	5日(金)	15:30~18:00	5-1P-1~5-1P-10
食品製造・加工	第6会場	5日(金)	15:30~17:45	6-1P-1~6-1P-9
品質管理・評価 / 食品製造・加工	第3会場	6日(土)	13:00~16:00	3-2P-1~3-2P-12
食品製造・加工	第4会場	6日(土)	9:15~11:45	4-2A-1~4-2A-11
食品製造・加工	第4会場	6日(土)	13:00~16:00	4-2P-1~4-2P-12
分析・物性・物理化学	第5会場	6日(土)	9:15~11:45	5-2A-1~5-2A-11
分析・物性・物理化学	第5会場	6日(土)	13:00~15:45	5-2P-1~5-2P-11
計測・制御 / 食品バイオテクノロジー / 環境・食資源循環	第6会場	6日(土)	9:15~11:45	6-2A-1~6-2A-11
食の安全性・殺菌・洗浄・保存 / その他	第6会場	6日(土)	13:00~15:45	6-2P-1~6-2P-11
ポスター発表	第3会場	5日(金)	15:15~18:15* コアタイム 奇数:16:45~17:30 偶数:17:30~18:15	P-1~P-44
インダストリアルプラザ / ショートプレゼンテーション	第7会場	5日(金)	15:15~18:15	IP-1~IP-18
評議員会・総会・懇親会	会場	日付	時間	
評議員会	第5会場	5日(金)	12:00~12:50	
総会	第1会場	5日(金)	13:00~14:00	
懇親会	第4会場	5日(金)	18:30~20:30	

* 13:00~ポスター発表, IP 閲覧可

プログラム

受賞講演

8月5日(金)

【技術賞】(第1会場, 14:15~15:05)

食品の連続式蒸気殺菌技術に関する研究と開発

森永乳業株式会社 設楽英夫, 尾辻淳一, 川田次郎

高粘性液を扱う製造プロセスの改善や品質向上に適した機器類の開発

株式会社イズミフードマシナリ 高橋一, 別惣俊二, 松船大亮, 住友尚志

8月5日(金)

【産官学連携賞】(第5会場, 15:15~15:30)

果実香気成分の高付加価値利用

山形県工業技術センター 飛塚幸喜
石川県立大学 宮脇長人
株式会社果香 小林康弘
山形食品株式会社 佐藤文隆

8月5日(金)

【奨励賞】(第6会場, 15:15~15:30)

食品素材の品質劣化に関する速度論的解析とその抑制

近畿大学 渡邊義之

シンポジウム

8月5日(金)

【シンポジウムA】「ゼロと長持ちの食品科学」(第2会場, 9:15~11:45)

(オーガナイザー: 吉井英文(香川大)・河原秀久(関西大))

A-1 「脂肪ゼロ」の生理科学: 油脂分子とそのエネルギー量の生体内認識システム

伏木亨(京大)

A-2 エマルションを長持ちさせるには

合谷祥一(香川大)

A-3 食用油の品質評価センサーを用いた油の効率的な使用法・再利用法

羽倉義雄(広島大)

A-4 コープこうべの食品廃棄物利活用とゼロエミッションへの取り組み

川嶋淳(神鋼環境ソリューション)

8月5日(金)

【シンポジウムB】「食品工学との連携の可能性をさぐる」(第4会場, 9:15~11:45)

(オーガナイザー: 松村康生(京大)・橋本篤(三重大))

B-1 植物生産の今後の課題と新たなビジネスチャンス

林孝洋(近畿大)

B-2 食農連携・6次産業化における農業の姿

亀岡孝治(三重大)

B-3 フランス料理 泡の技法

西川清博(辻調理師専門学校)

B-4 五感の生存戦略と食品科学

井上正康(宮城大)

8月6日(土)

【シンポジウムC】「食品の未来をひらく新技術の展開」(第2会場, 9:15~11:45)

(オーガナイザー: 稲熊隆博(カゴメ)・古橋敏昭(テーブルマーク))

- C-1 ペットボトル飲料の出荷判定期間短縮システムの開発
浅野稔浩(大和製罐)
- C-2 食品工場・食品プラント建設のための新技術
福島幸生(日立プラントテクノロジー)
- C-3 溶解, 混合, 乳化, 分散の新技術と応用
高橋一, 住友尚志(イズミフードマシナリ)
- C-4 果実本来の香りを生かす美味しさナチュラル製法の開発
福原公昭(アヲハタ)

口頭発表

8月5日(金)(第5会場, 15:30~18:00)

【食品製造・加工】

- 5-1P-1 食品タンパク質の脂質ベシクルへの内包化による消化特性の変化
(筑波大生環科, *農研機構食総研) ○大山香, 峯仁美, 佐藤誠吾, 渡辺純*, 市川創作
- 5-1P-2 フラボノイドの脂質ベシクルへの分配と安定化効果
(*筑波大院生環科, **農研機構食総研) 大泉祐樹*, 池山明日香*, 喜久川真記*,
渡辺純***, 佐藤誠吾*, 市川創作*
- 5-1P-3 卵白の加工条件の違いが冷凍すり身ゾルの加熱ゲル形成に及ぼす影響
(海洋大, *東洋水産) ○宮谷可奈実, 阿部周司, 雨宮弘和*, 岡崎恵美子, 大迫一史
- 5-1P-4 凍結濃縮相内物質の移動現象に関する考察
(兵庫県大工) ○中川究也, 長浜裕幸
- 5-1P-5 凍結を利用したハイドロゲル形成とマイクロカプセル製造への応用
(兵庫県大工) ○中川究也, 長浜裕幸
- 5-1P-6 冷凍米飯の氷結晶性状および官能評価に基づく冷凍保存条件の最適化
(前川製作所, *FKC) ○河野晋治, 川村いづみ, 山上伸一, 相良泰行*
- 5-1P-7 新しい観察法による凍結魚肉における細胞外, 細胞内氷結晶生成機構に関する研究
(海洋大食品, *前川製作所) 小南友里, 河野晋治*, 渡辺学, 鈴木徹
- 5-1P-8 ナノチャネル乳化による単分散サブミクロンエマルションの作製
(*農研機構食総研, **筑波大院生環科) 小林功*, 堀祐子*,
Marcos A. Neves***, 植村邦彦*, 中嶋光敏****
- 5-1P-9 O/W エマルションゲルの作製および in vitro 胃腸消化特性
(*筑波大院生環科, **農研機構食総研, ***筑波大北アフリカ研究セ) 王政****,
M. A. Neves*****, 小林功*****, 植村邦彦*****, 中嶋光敏*****
- 5-1P-10 Effect of temperature on production of water-in-oil emulsions by microchannel emulsification
(*National Food Research Institute, NARO, **Univ. of Tsukuba) Katerina Butron Fujju***,
Isao Kobayashi*, Kunihiro Uemura*, Mitsutoshi Nakajima***

8月5日(金)(第6会場, 15:30~17:45)

【食品製造・加工】

- 6-1P-1 デンプンの分散及び溶出を考慮した麺類茹で調理過程の解析
(海洋大海洋科) ○矢部晋太郎, 福岡美香, 酒井昇
- 6-1P-2 米粉の難消化性澱粉含量に関する研究
(広島大院生物圏科学) ○友田有香, 川井清司, 羽倉義雄
- 6-1P-3 原料米品種が異なる米粉の製パン性
(岩手大農応生化, *石川県農総研) 三浦靖, 奥山なな, 三輪章志*, 永畠秀樹*

- 6-1P-4 水蒸気と微細水滴をバイндаとしたトウモロコシデンプンの流動
 (農研機構食総研, *ポッカコーポレーション, 福田食品工業) ○五月女格, 井上孝司*,
 片桐孝夫*, 竹内博一**, 津田升子, 竹中真紀子, 岡留博司, 五十部誠一郎
- 6-1P-5 Properties of rice straw extract by subcritical water treatment
 (京大院農) ○Tangkhanich Boonnakhom, 小林敬, 安達修二
- 6-1P-6 Hydrophobically modified starch: morphological characterization and evaluation of its emulsifying
 properties in O/W emulsions
 (*筑波大院生環科, **筑波大北アフリカ研究セ, ***農研機構食総研, ****Lund Univ.)
 ○Marcos A. Neves****, Petr Dejme****, 小林功***, 中嶋光敏*****
- 6-1P-7 Effect of pulverization on pasting properties of various crop starches
 (農研機構食総研, *筑波大院生環科) Md. Sharif Hossen, Itaru Sotome, Makiko Takenaka,
 Seiichiro Isobe, Mitsutoshi Nakajima*, Hiroshi Okadome
- 6-1P-8 乾式・湿式粉碎方法による穀類の超微粒子化の検討
 (農研機構食総研) ○岡留博司, Md. Sharif Hossen, 五月女格, 竹中真紀子, 五十部誠一郎
- 6-1P-9 加熱処理が米粉微粒子の分散性とデンプン特性に与える影響
 (京大院農, *農研機構食総研) ○奥野勇樹, 松宮健太郎, 下間早織, 岡留博司*,
 Md. Sharif Hossen*, 松村康生

8月6日(土)(第3会場, 13:00~16:00)

【品質管理・評価 / 食品製造・加工】

- 3-2P-1 誘電特性を利用したヨーグルトの定量的評価に関する研究
 (広島大院生物圏科学) 井口亮, 川井清司, 羽倉義雄
- 3-2P-2 小麦粉生地 Front-Fluorescence 法による蛍光測定
 (京大院農, *日清製粉G本社) ○加地俊紀, 松宮健太郎, 大村雅人*, 林由佳子,
 隈丸潤*, 松村康生
- 3-2P-3 Soret 帯吸収波長を用いた食肉色調の新しい定量指標の提案
 (海洋大海洋科) 鈴木朋樹, 上野翔世, 渡辺学, 白石真人, 鈴木徹
- 3-2P-4 凍結マグロ肉解凍中における色調変化計算機予測手法の開発
 (海洋大海洋科) ○上野翔世, 鈴木朋樹, 渡辺学, 鈴木徹
- 3-2P-5 ハイパースペクトルカメラによる貯蔵中マンゴー果実の非破壊品質評価
 (東大院農, *神戸大農, **Bogor Agricultural Univ., ***NEC) 牧野義雄, 勇亜衣子,
 川越義則, 大下誠一, 黒木信一郎*, Purwanto Aris Yohanes**,
 Ahmad Usman**, Sutrisno**, 安川展之***, 石山壘***, 塚田正人***, 芹沢昌宏***
- 3-2P-6 カット野菜の鮮度評価に関する研究
 (東大院農生科) ○金仙女, 鈴木康平, 川越義則, 牧野義雄, 大下誠一
- 3-2P-7 蛍光指紋計測と判別分析によるマンゴーの産地判別
 (東大院農生科, *農研機構食総研) 中村結花子, 藤田かおり*, 蔦瑞樹*, 柴田真理朗*,
 吉村正俊*, 粉川美踏, 杉山純一*, 鍋谷浩志*, 荒木徹也
- 3-2P-8 蛍光指紋の類似度解析によるそば粉と小麦粉の混合割合推定
 (農研機構食総研, *東大院農生科) ○蔦瑞樹, 柴田真理朗, 藤田かおり,
 粉川美踏*, 杉山純一
- 3-2P-9 食品水分種ダイナミズムによる微生物増殖設計
 (北海道工技セ, *ADTEC, **北大院水産) 小西靖之, 木戸口恵都子,
 小林正義*, 川合祐史**
- 3-2P-10 梨の汚れ果菌防除を目的とした抗菌果実袋の開発
 (鳥取産技セ, *鳥大工, **日本農資, ***香大農) 山本智昭, 田中暎子*,
 木村伸一, 山口幸雄**, 吉井英文***
- 3-2P-11 短波帯交流電界処理による豆乳の殺菌及び酵素の失活
 (農研機構食総研) ○植村邦彦, 高橋千栄子, 小林功
- 3-2P-12 シェフの作るチョコはなぜおいしいか? ガナッシュチョコの物性制御 - その2 -
 (元広島大院) 佐藤清隆

8月6日(土)(第4会場, 9:15~11:45)

【食品製造・加工】

- 4-2A-1 食品微生物の増殖・代謝に及ぼす通電処理の影響
(石川県大) ○胡宏海, 内川智晶, 野口明德
- 4-2A-2 通電処理による中島菜の特性変化(その1)
(石川県農総研, *石川県生産流通課, **石川県大) ○三輪章志, 山田幸信,
中村恵美*, 小牧正子, 野口明德**, 石田信昭**
- 4-2A-3 通電処理による中島菜の特性変化(その2)
(石川県農総研, *石川県産流通課, **スギヨ, ***北陸製菓, ****石川県大) ○山田幸信,
中村恵美*, 三輪章志, 上田恒一**, 前橋均***, 石田信昭****, 野口明德****
- 4-2A-4 通電処理による中島菜の特性変化(その3)
(石川県大, *石川県農総研) 吉田智昭, 飯田健吾, 三輪章志*, 古賀博則,
野口明德, 石田信昭
- 4-2A-5 通電処理による中島菜の特性変化(その4)
(石川県大) 飯田健吾, 石田信昭, 野口明德
- 4-2A-6 通電加熱を利用したサラミソーセージの新製法に関する研究
(海洋大海洋科, *花木工業) ○相澤健人, 福岡美香, 海内栄一*, 酒井昇
- 4-2A-7 ハンバーグパティの加熱調理における熱および物質移動解析
(海洋大海洋科, *日本ハム) 石渡奈緒美, 福岡美香, 堤一磨, *渡部賢一,
*田口靖希, *工藤和幸, *渡辺至, 酒井昇
- 4-2A-8 大量調理加工時の低定温加熱による食味効果
(農研機構食総研, *生活デザイン研究所) ○五十部誠一郎, 五月女格, 稲津康弘,
津田升子, 七山和子, 竹中真紀子, 岡留博司, 宮野鼻治彦*
- 4-2A-9 食品微生物の乾燥における脱水失活挙動
(山口大工) 麻生珠未, 藤井幸江, 吉本則子, 山本修一
- 4-2A-10 Dehydration of monosodium glutamate (MSG) by using ethanol solvent
(鳥大院工, *香大農) Nicolas Verhoeven, Tze Loon Neoh*, Takeshi Furuta,
Chisho Yamamoto*, Hidefumi Yoshii*
- 4-2A-11 食品色変化の速度論的解析による長ネギ乾燥製品最適設計
(北海道工技センター, *ADTEC) 木戸口恵都子, 小西靖之, 小林正義*

8月6日(土)(第4会場, 13:00~16:00)

【食品製造・加工】

- 4-2P-1 超臨界二酸化炭素によるガック (*Momordica cochinchinensis*) からのカロテノイドの抽出
(熊大院自) 根路銘葉月, Machmudah Siti, Quitian Armando, 佐々木満, 後藤元信
- 4-2P-2 亜臨界水によるスサビノリの抽出と生理活性評価
(熊大院自, *熊本県大環共, **金城学院大生環, ***通宝海苔) 後藤千波, 友寄博子*,
岡井紀代香**, Quitain Armando, 佐々木満, 後藤元信, 近藤昌次***
- 4-2P-3 キムチ酵母の高圧処理 第1報 無栄養系マトリックスでの挙動
(農研機構食総研, *越後製菓) ○Melba Padua Ortega, 川崎晋, 顧曉曄, 鐘雷,
バウム博美, 小関成樹, 川村麻梨子*, 小林篤*, 山本和貴
- 4-2P-4 キムチ酵母の高圧処理 第2報 無菌キムチマトリックスでの挙動
(農研機構食総研, *越後製菓) ○山本和貴, Melba Padua Ortega, 根井大介,
顧曉曄, 鐘雷, バウム博美, 小関成樹, 川村麻梨子*, 小林篤*
- 4-2P-5 高圧処理により誘引されるパセリのアピゲニン配糖体の変換反応
(*新潟薬大応生科, **にいがた産業創造機構, ***東北大院農) ○重松亨*, 中島加奈子*,
中島裕希**, 林真由美*, 木戸みゆ紀**, 上野茂昭***, 平山匡男*, 藤井智幸****
- 4-2P-6 高圧処理を施した大豆および玄米における GABA 生成挙動の速度論的解析
(*東北大院農, **新潟薬大応生科) ○上野茂昭*, 片山拓己*, 渡邊貴恵**,
中島加奈子**, 村上美奈**, 林真由美**, 重松亨**, 藤井智幸***

- 4-2P-7 microplate を用いた大腸菌および酵母の高圧死滅挙動解析システムの開発
 (*新潟薬大応生科, **NICO, ***長岡技科大生物, ****東北大院農) 長谷川敏美*,
 林真名歩*, 野村一樹*, 林真由美*, 木戸みゆ紀**, 大森恒男**, 福田雅夫***,
 上野茂昭****, 重松亨*, 平山匡男*, 藤井智幸****
- 4-2P-8 リンゴ果汁凝縮液からの香気成分の高品質濃縮
 (石川県大生資環, *山形県工技セ) 新村希世美, 辰野倫子, 宮脇長人, 飛塚幸喜*
- 4-2P-9 Determination of thermo-physical properties of anchovy
 (海洋大海洋科) Yvan Llave Perez, 萩原知明, 崎山高明
- 4-2P-10 グルタミン・アスパラギンのカルボキシル基による脱アミド化に及ぼす溶媒の影響
 (日大院生資科, *共立女大家政) ○伊地知南, 中野一輝, 清水詩織,
 中西良博, 赤尾真, 熊谷仁*, 熊谷日登美
- 4-2P-11 酸性乳飲料における水溶性大豆多糖類によるタンパク質の分散安定化機構の検討
 (京大院農, *不二製油) 延原達則, 松宮健太郎, 南部優子, 中村彰宏*, 藤井名苗*,
 松村康生
- 4-2P-12 空気分級米微粉碎物の収率及び成分等諸特性
 (北大院, *筑波大院) ○清水直人, 中嶋光敏*

8月6日(土)(第5会場, 9:15~11:45)

【分析・物性・物理化学】

- 5-2A-1 混合ジェランガムにおける磁場勾配 NMR を用いたゲル化機構の解明
 (海洋大海洋科) ○新庄礼佳, 廖榕強, 松川真吾
- 5-2A-2 X線 CT を用いたパスタ乾燥過程の観察
 (岐阜大院連農, *岐阜大応生) ○張麗芬, 岸上瞳*, 加藤亜紗子*,
 西津貴久*, 後藤清和*
- 5-2A-3 質量分析による食品成分のイメージング解析
 (北陸先端大院) ○平修
- 5-2A-4 近赤外光による露地ホウレン草の糖度測定
 (NECST, *三重大院生物資源) ○上村一平, 島津秀雄, 小林香織, 橋本篤*,
 末原憲一郎*, 亀岡孝治*
- 5-2A-5 疎水性樹脂に対する糖類の分配挙動に及ぼす温度の影響
 (京大院農) ○相本詩乃, 小林敬, 安達修二
- 5-2A-6 両性イオン交換樹脂に対する糖および塩の分配係数の解析
 (京大院農) ○長谷川絢子, 相本詩乃, 安達修二
- 5-2A-7 プルラン-カラギーナン架橋複合膜の糖鎖ネットワークの制御による分子分画性能の設計
 (日大院生物資源) 呉鵬, 陶慧, 今井正直
- 5-2A-8 アルギン酸膜の SPM 表面解析に基づくグルロン酸分子ブロックと架橋イオンの協働作用
 (日大院生物資源) ○加島敬太, 陶慧, 今井正直
- 5-2A-9 粘度 B 係数と部分モル比容から求めた水溶液中の疎水性アミノ酸の水和数
 (県立広島大生命環, *石川県大生資環) ○佐藤之紀, 花垣恵, 宮脇長人*
- 5-2A-10 食品高分子溶液のゾル・ゲル転移に関する物理化学的解析
 (石川県大院生資環) ○松平景子, 宮脇長人
- 5-2A-11 Texture and viscoelastic properties of bread containing rice porridge during staling
 (*東大院農生科, **農研機構食総研) Tsai Chia-Ling*, 杉山純一**, 柴田真理朗**,
 粉川美踏*, 藤田かおり**, 蔦瑞樹**, 鍋谷浩志****, 荒木徹也*

8月6日(土)(第5会場, 13:00~15:45)

【分析・物性・物理化学】

- 5-2P-1 酵素の凍結および凍結乾燥時の安定性に及ぼす sugar surfactant の効果
 (岡山大自然, *京大院農) ○村井克行, 清水孝紀, 中山翔太, 伊久珠代,
 今中洋行, 今村維克, 中西一弘, 小林敬*, 安達修二*

- 5-2P-2 各種糖 / 界面活性剤 / 油脂を用いたときの糖類凍結乾燥材料の油滴微粒子包括特性
(岡山大自然) ○中山翔太, 村井克行, 羽田野和実, 今中洋行, 今村維克,
中西一弘, 星野辰弥, 押谷潤
- 5-2P-3 糖類アモルファスマトリクスの結晶化特性と各種添加物質の影響
(岡山大自然) 衣川耕史, 籠谷亮, 野村真世, 今中洋行, 今村維克, 中西一弘
- 5-2P-4 糖類アモルファスマトリクスの水分収着特性の圧縮成型圧力に対する依存性
(岡山大自然) 籠谷亮, 衣笠拓磨, 近藤真未, 坪内一晃, 今中洋行,
今村維克, 中西一弘
- 5-2P-5 ラクトースのガラス状態に関する分子動力学計算
(京大院工) ○鈴木哲夫, 乗本達彦, 田門肇
- 5-2P-6 食品ゲルの咀嚼とフレーバーリリース
(Zhenzhou Univ., *大阪市大院生科) ○Zheng Wang, 西成勝好*
- 5-2P-7 食品ゲルの嚥下のシミュレーション
(Suan Sunandha Rajabhat Univ., *大阪市大院生科) ○Piyada Achayuthakan, 西成勝好*
- 5-2P-8 シリコンラバー舌を用いた咀嚼モデルデバイスによる高分子多糖類ゲルの圧縮
(阪市大院生科) ○山口敦, 西成勝好
- 5-2P-9 ヒト咀嚼計測による蕎麦の「噛む」または「すする」食べ方の解析
(農研機構食総研) ○神山かおる, 田中敏江, 佐々木朋子, 早川文代
- 5-2P-10 ぜん動運動を模擬した胃モデル装置による固液二相系内容物の流動解析
(筑波大生環科, *農研機構食総研) 市川創作, 神津博幸, 小林功*, 中嶋光敏,
植村邦彦*, 佐藤誠吾
- 5-2P-11 in vitro 胃消化装置を用いたチェダーチーズの消化特性の解析
(農研機構食総研, *UC Davis) 小林功, Fanbin Kong*, R. Paul Singh*

8月6日(土)(第6会場, 9:15~11:45)

【計測・制御 / 食品バイオテクノロジー / 環境・食資源循環】

- 6-2A-1 トレーサーガスを用いた家庭用冷蔵庫の漏気・換気量測定法の開発
(東海大院地球環境科学, *日立化成テクノ) ○村田真一郎, 関根嘉香, 佛願道男*
- 6-2A-2 泳動濃縮及び蛍光画像解析法による飲料混入細菌の定量解析
(首都大院理工) ○圓城寺隆治, 高瀬亜希, 内田諭
- 6-2A-3 米素材を混合したパン生地の蛍光指紋イメージングによる成分分布可視化手法
(東大院農生科, *農研機構食総研) 粉川美踏, 柴田真理朗*, 吉村正俊*,
藤田かおり*, 蔦瑞樹*, 杉山純一*, 荒木徹也, 鍋谷浩志*
- 6-2A-4 ナメコ由来チロシナーゼによる魚肉タンパク質の重合化
(石川県大院食品, *スギヨ) 庄田和生, 小原涼太*, 野田文雄*, 小西康子
- 6-2A-5 アルコール脱水素酵素の反応特性に及ぼす溶媒環境の影響
(石川県大院生資環) ○寺田学史, 辰野倫子, 宮脇長人
- 6-2A-6 Accurel 担体に固定化した起源の異なる Lipase による脂質の加水分解反応
(日大院生物資源) 納谷昌和, 陶慧, 今井正直
- 6-2A-7 工業的プロセスにおけるバイオプラスチックプレポリマーの硬化特性
(*三重大院生物資源, **大榮産業) 岡本安史***, 橋本篤*, 末原憲一郎*
- 6-2A-8 マイクロバブルを用いたエマルションからの油分回収
(慶應大院, *慶應大) 織笠佑未, 寺坂宏一*, 藤岡沙都子*
- 6-2A-9 亜臨界状態の水 有機溶媒混合物で処理した脱脂米糠抽出物の特性
(京大院農) ○荻野茜, 邱泰瑛, 小林敬, 安達修二
- 6-2A-10 Supercritical carbon dioxide extraction of highly functional food additives derived from substandard seaweeds
(熊本大院自, *フード・リサーチ, **熊大バイオ研) ○Quitain Armando,
甲斐貴久, 佐々木満, 造田浩史*, 則久芳郎*, 後藤元信**
- 6-2A-11 水熱条件下におけるペクチンペクチン加水分解に及ぼす二酸化炭素の影響
(熊大院自, *マルボシ酢, **アスキー, ***熊大バイオ研) ○高橋明子, 高水新,
田中雅裕*, 星野宗広**, Quitain Armando, 佐々木満, 後藤元信***

8月6日(土)(第6会場, 13:00~15:45)
【食の安全性・殺菌・洗浄・保存 / その他】

- 6-2P-1 レトルト殺菌における各伝熱解析法の今日的評価
(ATS法研究会) 向井勇
- 6-2P-2 アルギン酸ゲルビーズの光触媒担体としての利用と殺菌効果
(北九大院国際環境工, *北九大院国際環境工) ○伊勢田弘太郎, 石野靖浩*,
惠良真理子*, 田部井陽介*, 森田洋*
- 6-2P-3 炭素(グラファイト)電極を用いたパルス殺菌効果
(群馬大院工) ○大嶋孝之, 嶋原里嗣, 谷野孝徳
- 6-2P-4 食品機器表面における大腸菌の生残挙動とそのモデル化
(海洋大海洋科) 田辺菜穂子, Yvan Llave Perez, 萩原知明, 崎山高明
- 6-2P-5 液卵殺菌工程におけるタンパク質付着抑制法の開発
(海洋大海洋科, *キューピー研究所) 萩原紗輝, 萩原知明, 笹川伸之*,
半田明弘*, 川島里紗*, ○崎山高明
- 6-2P-6 蛍光分光分析による食肉表面の清浄度評価
(東大院農生科, *農研機構食総研) ○大戸尚美, 牧野義雄, 川越義則,
大下誠一, 杉山純一*
- 6-2P-7 キセノン水和物と氷結晶の形成を併用した保存法に関する研究
(東大院農生科) ○王蕾, 安藤寛子, 川越義則, 牧野義雄, 大下誠一
- 6-2P-8 ステンレス鋼表面に対するエビ・タンパク質の付着挙動に及ぼす温度の影響
(海洋大海洋科) 長谷川友紀, 崎山高明, 萩原知明
- 6-2P-9 蛍光指紋による衛生管理指標(ATP)の定量推定
(農研機構食総研, *東大院農生科) ○吉村正俊, 蔦瑞樹, 藤田かおり, 粉川美踏*,
杉山純一
- 6-2P-10 *Vibrio fischeri* のフィブロイン膜への固定化とその利用
(北九大院国際環境工, *北九大院国際環境工) 惠良真理子, 田部井陽介,
小川あかね*, 森田洋
- 6-2P-11 含硫化合物が *Vibrio fischeri* の発光性に及ぼす影響
(北九大院国際環境工, *北九大院国際環境工) ○田部井陽介, 惠良真理子,
小川あかね*, 森田洋

ポスター発表

8月5日(金)(第3会場, 15:15~18:15)
コアタイム 奇数番: 16:45~17:30, 偶数番: 17:30~18:15

- P-1 界面前進凍結濃縮法によるリンゴ果実香気成分の濃縮
(山形県工技セ, *果香, **石川県大生資環) 飛塚幸喜, 安食雄介,
野内義之, 小林康弘*, 石川千暁*, 宮脇長人**
- P-2 リンゴ香気成分の逆浸透膜濃縮
(山形県工技セ, *果香) 安食雄介, 飛塚幸喜, 野内義之, 小林康弘*, 石川千暁*
- P-3 カイワレ大根由来種子タンパク質の再結晶化抑制活性とその利用
(関西大化生工, *ビック・ワールド, **カネカ) ○河原秀久, 小林大基,
福岡譲一*, 友野潤**, 毛笠秀昭**, 荒井直樹**, 横田真一**
- P-4 蒸気吹き込み法による W/O, O/W エマルションの調製
(広島大院生物圏科学) 草壁雄太, 川井清司, 羽倉義雄
- P-5 Encapsulation of d-limonene or linalool by spray drying and its release characteristics
(*Chulalongkorn Univ., **香大農) Pailin Penbunditkul***, Hidefumi Yoshii**,
Tawatchai Charinpanitkul*, Apinan Soottitantawat*
- P-6 マイクロチャンネル乳化を用いた O/W エマルションの作製における塩濃度の影響
(*農研機構食総研, **工学院大工, ***筑波大院生環科) 小林功*, 片見拓馬***,
植村邦彦*, 中嶋光敏****

- P-7 Cryogel based oil encapsulation for controlled release application
(Chulalongkorn Univ. , *兵庫大工) Nataporn Sowasod , 中川究也* ,
Tawatchai Charinpanitkul, Wiwut Tanthapanichakoon
- P-8 クッキーの難消化性澱粉含量の制御とその加工特性
(広大院生物圏科学) 川井清司 , 友田有香 , 羽倉義雄
- P-9 Statistical modeling of release behavior of 1-methylcyclopropene from fibers functionalized with its
inclusion complex in relation to temperature and humidity
(Public Univ. of Navarre, **Kagawa Univ.) Patricia Mene'ndez, Tze Loon Neoh* ,
Hidefumi Yoshii*
- P-10 Electrospinning of polystyrene fibers functionalized with inclusion complex of 1-methylcyclopropene
and α -cyclodextrin
(Kagawa Univ., *Public Univ. of Navarre) Tze Loon Neoh, Patricia Mene'ndez* , Hidefumi Yoshii
- P-11 異なる加熱手段にて調製した豆乳の性状
(宮城大食産) ○下山田真 , 川村桃子 , 最上真吾 , 鹿野皓紀 , 君塚道史
- P-12 Microencapsulation of oil rich powder of medium-chain triglycerides and *d*-limonene in modified starch
by spray drying
(Tottori Univ., *Kagawa Univ.) ○Vita Paramita , Takeshi Furuta , Hidefumi Yoshii*
- P-13 米 , 豆類 , オカラを原料素材にした発酵パンケーキの機能・特性評価
(北大院 , *筑大院) 中西菜都* , ○清水直人 , 木村俊範
- P-14 減圧流動層内での食品原料の乾燥挙動
(静大工) ○立元雄治 , 石川英二 , 浅井将昭
- P-15 乾燥米飯の品質に及ぼす乾燥方法の影響
(東京農大生物産業 , *東京農大地域環境科学 , **千葉大院園芸)
○村松良樹 , 坂口栄一郎* , 田川彰男**
- P-16 ジュール加熱によるデンプンの糊化
(海洋大海洋科) 吳佳艶 , 福岡美香 , 酒井昇
- P-17 糖溶液の乾燥における添加物の影響
(山口大工) 河田卓 , 原龍太 , 藤井幸江 , 吉本則子 , 山本修一
- P-18 ホール卵の通電加熱に及ぼす電気特性
(海洋大海洋科) ○中井利雄 , 福岡美香 , 酒井昇
- P-19 Preparation and characterization of highly stable monodisperse argan oil-in-water emulsions
(*Univ. of Tsukuba, **Cadi Ayyad Univ.) Abdelilah El Abbassi*** ,
Marcos A. Neves* , Abdellatif Hafidi** , Mitsutoshi Nakajima*
- P-20 混合培養における生米粉を培養基質としたグルコアミラーゼ生産
(北九大国際環境工) 佐藤由可衣 , 許斐隼 , 佐藤貴裕 , 森田洋
- P-21 糸状菌を用いた液体培養による耐酸性 α -アミラーゼ生産
(北九大国際環境工) ○宮崎千佳 , 佐藤貴裕 , 森田洋
- P-22 グルコアミラーゼ活性至適温度の観測時間依存性および生涯活性について
(石川県大院生資環) 金沢史 , 宮脇長人
- P-23 おたね人参のジンセノサイド局在イメージング
(北陸先端大院 , *日東電工) ○平修 , 佐橋裕子*
- P-24 クッキーのガラス転移と破断特性
(広島大院生物圏科学) 川井清司 , 坂井佑輔 , 羽倉義雄
- P-25 米粉パンの物性に及ぼす米粉配合量の影響
(秋田県大生物資源) ○張菡 , 森川磨菜美 , 松橋正宗 , 中沢伸重 , 陳介余
- P-26 マイクロチャンネル乳化基板の保存条件の検討と表面特性の解析
(*農研機構食総研 , **筑波大院生環科) 張晏如*** , 小林功* ,
Marcos A. Neves*** , 植村邦彦* , 中嶋光敏***
- P-27 混合カラギーナゲルの物性とゲル化機構
(海洋大海洋科 , 雪印メグミルク) ○廖榕強 , 石橋三希 , 武藤高明 , 松川真吾
- P-28 ゲル化剤を用いた食品の物性と嚥下特性の評価
(共立女大家政 , *日大生資科 , **農研機構食総研) ○秋間彩香 , 谷米温子* ,
小倉聖美 , 神山かおる** , 飯田志穂美 , 熊谷日登美* , 熊谷仁

- P-29 スクロース溶液の凍結濃縮相の水分自己拡散係数
(海洋大海洋科, *工科大応用生物) ○八木沢優一, 橋岡祐介, 安藤寛子*, 渡辺学, 鈴木徹
- P-30 固体表面に対するタンパク質の非吸着条件の解析
(岡山大自然) 山本祐子, 田中博士, 今中洋行, 今村維克
- P-31 オゾン水利用時における環境中のオゾンガス濃度変動
(農研機構食総研, *リンクサーキット) ○中村宣貴, 萩原玄*, 許晴怡, 椎名武夫
- P-32 マイクロバブル浮上分離による液中からのポリフェノール回収
(慶應大院, *慶應大) 山口貴志, 寺坂宏一*, 藤岡沙都子*
- P-33 亜臨界水と二酸化炭素を用いた柑橘果皮からの有価物の分離回収法
(熊大院自, マルボシ酢*, アスキー**, 熊大バイオ研***) ○末次卓也, 高橋明子, 田中雅裕*, 星野宗広**, Quitain Armando, 佐々木満, 後藤元信**
- P-34 凝固剤添加量と静電容量の関係
(広島大院生物圏科学) 小山順子, 川井清司, 羽倉義雄
- P-35 貯蔵に伴う稲庭うどんの理化学特性の変化
(秋田県大生物資源) ○陳介余, 及川遼太, 新田陽佳, 張菡
- P-36 パン内相の気泡崩壊特性による物性評価
(岐阜大院応生, *岐阜大応生) ○佐古啓, 田代将人, 西津貴久*, 後藤清和*
- P-37 金属複合化可視光応答型光触媒の殺菌分野への応用
(北九大国際環境工) 森田洋, 伊勢田弘太郎, 田部井陽介, 恵良真理子
- P-38 低加圧二酸化炭素マイクロバブルによるグルコアミラーゼおよび酸性プロテアーゼの失活
(日獣大, *タイ国立ナノテク, **明治大) 小林史幸, Chonlada Pokhum*, 池浦博美**, 小竹佐知子, 早田保義**
- P-39 枯草菌胞子の熱死滅・損傷過程における水移動関連反応の特性評価
(関西大院理工, *関西大化生工) ○濱名勝大, 北村直毅, 坂元仁*, 土戸哲明
- P-40 焼成ホタテ貝殻粉末処理による食中毒起因菌バイオフィルムの制御
(神奈川工大応用バイオ) 久保美侑, 永沢幸次郎, 菊地幹夫, 澤井淳
- P-41 廃食用油を用いて製造したバイオディーゼル燃料の貯蔵安定性
(広島市大院情報) 升本枝里, 香田次郎, 中野靖久, 矢野卓雄
- P-42 *Photobacterium luminescens* の発光増強因子
(北九大院国際環境工, *北九大国際環境工) 小川あかね, 恵良真理子*, 田部井陽介*, 森田洋*
- P-43 新たに開発したサクランボ輸送容器の荷傷み防止効果
(農研機構食総研, *日本トールパッケージ) ○石川豊, 北澤裕明, 伊東良久*
- P-44 非対称型デブフィルターによる細菌懸濁液の精密濾過
(新潟大工) 吉田政晴, 谷口正之, ○田中孝明

インダストリアルプラザ

8月5日(金)(第7会場, 15:15~18:15)

- IP-1 生活習慣病予防・改善における野菜飲料の機能性価値開発
(カゴメ, *兵庫県健康財団, **神戸大院医, ***武庫川女大国際健開研)
宮下達也, 稲熊隆博, 村上修子*, 林千代**, 森真理***, 家森幸男****
- IP-2 冷凍うどん麺の形態と調理性および品質への影響
(テーブルマーク) ○村上菜摘, 島田浩基
- IP-3 良食味のレトルト米飯(加圧・マイクロ波加熱製法)
(サタケ) 西條和矢
- IP-4 加工デンプンによる米飯改質効果とその評価方法について
(Jオイルミルズ) ○後藤勝, 堀田真理子, 横石和也, 小林功
- IP-5 耐熱性菌の発生を予防するコンセプトの濃縮装置
(GEA プロセスエンジニアリング) 苅田邦久, 築山誠, 石井賢二

- IP-6 ダマ無くすばやく粉体を溶解する「ダマナイザー」の構造と原理，溶解例
(イズミフードマシナリ) 濱田良樹，高橋一
- IP-7 食品分野への応用に向けた nanoGALF 技術を用いたナノバブル発生装置の開発
(*IDEC，**阪大院工，***慶應大) 前田重雄***，徳田潤*，木村春昭*，
阿波加和孝*，田伏栄徳*，石田芳明*，柏雅一*，藤田俊弘*，寺坂宏一***
- IP-8 肉様の食感を有する食品組成物の開発
(ハウス食品) 有馬香苗，塚本祐子， 富田康裕，伊藤章一
- IP-9 島津におい識別装置「FF-2020」の紹介と食品分野における運用
(島津製作所) ○青山佳弘，喜多純一，木下太生，赤丸久光，岡田昌之，小林信弥
- IP-10 遠心薄膜蒸発器
(日立プラントテクノロジー) 赤穴太介，石部雅彦， 末松孝章
- IP-11 最新型ローター/ステーター方式による乳化技術
(ガデリウス) ○永田記章，茂呂和樹
- IP-12 NDC インフラレッド社製の近赤外線式水分，多成分測定器の紹介
(コーンズドッドウエル) ○尾西孝之
- IP-13 洗米排水飼料化による経済効果と環境負荷の低減
(食協) ○立川健治，山内陽子，井尻哲
- IP-14 マイクロリアクタによる食品製造プロセスの革新
(日立プラントテクノロジー) ○津留英一，伊東禅，遠藤喜重
- IP-15 ペットボトル飲料の出荷判定短縮システム
(大和製罐) ○浅野稔浩，高富哲也，桑原浩輔
- IP-16 界面制御技術による酸化防止剤製剤の開発
(太陽化学) 前田祥貴，檜山真一郎，高瀬嘉彦
- IP-17 泡保持技術があらゆるメニューを革新させるエスプーマベースの開発
(キューピー) 渡辺正記，上野秀智
- IP-18 品質，コストに貢献する自動切替え装置(XY ルータ)
(東洋エンジニアリング) 中川和哉

会場案内図

