

一般社団法人日本食品保蔵科学会
第71回(北海道恵庭)大会プログラム

日時：2022年6月18日(土)～19日(日)

会場：北海道文教大学（北海道恵庭市黄金中央5-196-1）

大会実行委員長：渡部俊弘（北海道文教大学学長）

交通：JR千歳線恵庭駅から徒歩8分

恵庭駅：新千歳空港から「快速エアポート13分」

札 幌から「快速エアポート24分」

新 札 幌から「快速エアポート15分」

大会参加費：

| | 事前申込（円） | 当日受付（円） |
|-------|---------|---------|
| 正会員 | 3,000 | 4,000 |
| 学生会員 | 1,000 | 2,000 |
| 非会員一般 | 4,000 | 5,000 |
| 非会員学生 | 2,000 | 3,000 |

学術交流会費：

| | 当日受付（円） |
|-------|---------|
| 正会員 | 8,000 |
| 学生会員 | 4,000 |
| 非会員一般 | 9,000 |
| 非会員学生 | 5,000 |

大会参加費大会中止・登録取消に関する返金ポリシー

- 1) 事前参加登録後の取消・返金は行っておりません。お振込いただいた大会参加費は理由の如何に関わらず返却いたしかねますので、予めご了承ください。
学会への寄付として取り扱わせて頂きます。なお、要旨集は郵送致します
- 2) 大会中止の場合の対応について
台風などの悪天候や地震発生等による被害、感染症拡大防止措置その他の理由で中止となる場合がございます。その際はメールまたはホームページにてご案内致します。お振り込みいただいた大会参加費のご返金は出来かねますので、あらかじめご了承ください。学会への寄付として取り扱わせて頂きます。なお、要旨集は郵送致します。

6月18日(土)

9:30~ 受付

9:40~9:55 ウェルカムアトラクション

北海道歴史舞台 中山久蔵翁物語

~北海道の米作りはどうやって生まれたのか~ (ダイジェスト版)

チーム「絆花」

10:00~12:00 市民公開セミナー『北海道の地域創生とSDGsの取組 鶴岡記念講堂大ホール

座長: 北海道文教大学 加藤裕明

オープニングリマークス

北海道恵庭市長 原田 裕

コープさっぽろにおけるSDGsの取組

生活協同組合コープさっぽろ 中島則裕

びっくりドンキーとえこりん村『食』からつながるSDGs 株式会社アレフ恵庭事務所 高田あかね

地方の論理

公益財団法人北海道観光振興機構 小磯修二

13:00~13:45 一般講演

A会場

1A01 13:00 茹で調理に伴うそうめんのマイクロ構造の変化

○安田みどり*1・川崎美紅*1・江原徳美*1・米山明男*2・妹尾与志木*2・廣沢一郎*2・竹谷 敏*3
田端正明*4 (西九州大学・健栄*1、九州シンクロトロン光研セ*2、産総研*3、佐賀大理工*4)

1A02 13:15 殺菌卵白の起泡におけるタンパク質の界面変性挙動について

○中村優花*1,2・中根和可奈*2,3・小山翔大*2・辻井良政*1,2, : 半田明弘*2,4
(東京農大応生・農化*1、東京農大・キューピーエッグイノベーション*2、
東京農大院応生・農化*3、キューピー(株)*4)

1A03 13:30 長芋パウダーはアイスクリームの安定化剤になるか?

○中澤洋三・村田雪乃・宮下慎一郎・南 和広・相根義昌(東京農大生物・食香)

B会場

1B01 13:00 官能評価センサーにて測定した特殊鉱石処理アルコール飲料における香味特徴の
比較・解析

○佐藤広頭*1・山森栄美*2・藤井駿吾*2・大谷利興*3・池濱清治*4・吉田浩一*4・渡部俊弘*2
(東京農大生物・食香*1、北海道文教大人間・健康*2、
ジェイ・エスコムホールディングス(株)*3、アルファ・モス・ジャパン(株)*4)

1B02 13:15 メタボローム解析を用いた氷温発酵パンの成分的特徴の解明

○北野淳志*1・細見亮太*1・福間康文*2・吉田宗弘*1・福永健治*1
(関西大化学生命*1、(株)氷温研究所*2)

1B03 13:30 紫外線 UV-B の照射がカットキャベツの総アスコルビン酸含量および保蔵性に及ぼす影響

○八木志文・白土貴彬・梅原仁美・椎名武夫 (千葉大院・園芸)

C会場

1C01 13:00 小豆からの食品応用へ適した乳酸菌探索

- 平川花帆^{*1}・乙黒美彩^{*1}・角南 聡^{*2}・遠藤海周^{*2}・柳田藤寿^{*1}
(山梨大ワイン科研セ^{*1}、(株)遠藤製館^{*2})

1C02 13:15 ハッカ蒸留残渣が有する消臭活性に関する研究

- 田村 俊・野島 聡・妙田貴生・金嶋 泰 (東京農大院生物・食香)

1C03 13:30 ソバの香気成分に関する研究

- 柴 郁織^{*1}・金嶋 泰^{*1}・石黒浩二^{*2}・原 尚資^{*2}・大塚しおり^{*2}・野島 聡^{*1}・妙田貴生^{*1}
(東京農大院生物・食香^{*1}、農研機構・北海道農研セ^{*2})

D会場

1D01 13:00 深海熟成によるサケ塩蔵品の性状変化

- 中村柚咲^{*1}・佐藤孝典^{*2}・大島和仁^{*2}・高橋希元^{*3}
(東京海洋大院海洋^{*1}、Ideal Brain^{*2}、東京海洋大^{*3})

1D02 13:15 山形県におけるセイヨウナシ栽培品種の変遷に関する調査研究

- 平 智・小山和葉・佐藤真菜 (山形大農)

1D03 13:30 貯蔵温度がタマネギの萌芽および品質に及ぼす影響

- 小河拓也・小林尚司 (兵庫農水技総)

E会場

1E01 13:00

1E02 13:15 緑茶の機能性成分の経年的追跡から見た十二微細分類製茶法の特徴

- 鳥居恭好^{*1}・佐々木 健^{*2}・竹永章生^{*1} (日本大生物資源^{*1}、(株)茶来未^{*2})

1E03 13:30 ポテトサラダの調理前処理による GABA 量の変化

- 篠崎雅大・李 潤珠・鈴木 徹 (東京海洋大・サラダサイエンス寄附)

14:00~14:50 特別講演

鶴岡記念講堂大ホール

私の応用微生物学：乳酸菌・ビフィズス菌・腸内細菌と胆汁酸の相互作用に関する総合的研究

北海道大学大学院農学研究院 横田 篤

14:55~17:30 授賞式・受賞者講演

鶴岡記念講堂大ホール

小原哲二郎記念功績賞 高井陸雄氏 (東京海洋大学名誉教授)

学会賞 機能性成分の特性を活用した農産物の加工利用に関する研究

安田みどり氏 (西九州大学健康栄養学部)

奨励賞 輸出を視野に入れた輸送・環境制御による青果物の品質保持

兼田朋子氏 (宮城大学食産業学群)

技術賞 江戸伝統久寿餅由来発酵小麦デンプンの食品学的特性の解明と応用

野口治子氏 (東京農業大学農学部)

産業技術功労賞 冷圧フレッシュ製法の開発

キューピー株式会社・デリア食品株式会社・株式会社ポテトデリカ

ふるさと産業貢献賞 えこりん村における SDGs 教育の展開

株式会社アレフ

論文賞 高温低酸素気流によるそば粉の加熱殺菌

森川卓哉氏・伊藤綾香氏・三浦 靖氏（岩手大学三陸水産研究センター、岩手大学農学部）

論文賞 サツマイモの低温感受性遺伝子と貯蔵に伴う発現パターンの変動について

永田雅靖氏・渡邊高志氏・荒木田尚広氏・川村 武氏・福田弥生氏

（農研機構・食品研究部門、茨城県農業技術総合センター）

18：30～20：30 学術交流会 ホテルエミシア札幌（各自移動をお願いします。）

6月19日(日)

9:00~12:00 シンポジウム『北海道における食品産業の発展と課題』

鶴岡記念講堂

北海道における食品産業の発展と課題

北海道文教大学 板垣康治

道産食品のマーケティング施策の概要

一般社団法人北海道貿易物産振興会 谷岡俊則

北海道における食品産業の発展と課題

株式会社北海道アイ 松村伸一郎

サステナビリティ視点での北海道食品産業の可能性について

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 征矢真一

フードバレーとかちについて

フードバレーとかち推進協議会 中渡久哉

北海道におけるエバラ食品の冷凍食品事業の挑戦と北海道産物への期待

エバラ食品工業株式会社経営企画本部・北海道文教大学 浅野高幸

10:00~12:00

本館大講堂

シンポジウム「地域・農林水産・食・栄養・健康・環境」の繋がりデザインの進化と Well-being

～ライフステージを通じた心身に寄り添う「食・生活環境」協創～

医食農連携プラットフォーム概要、Well-being に向けた価値の繋がり

医食農連携プラットフォーム副会長・Agro Medical Dietetics Platform 横田 光正

日本の栄養の100年、ジャパン・ニュートリションと世界への貢献

医食農連携プラットフォーム会長、日本栄養士会、神奈川県立保健福祉大学 中村 丁次

災害時における、心身に寄り添った「栄養・食生活支援」等について

医食農連携プラットフォーム栄養・食生活支援部会長、JDA-DAT 総括 下浦 佳之

持続可能な水・衛生インフラと維持管理、自律を支える仕組みと共助の萌芽

医食農連携プラットフォーム水衛生部会、北海道立総合研究機構 地域研究部 牛島 健

「農林水産・水・栄養・食・健康・環境」の繋がりにおける海藻の活用

医食農連携プラットフォーム海藻部会長、北海道大学大学院水産科学研究院 細川 雅史

地域の Well-being を支える資源循環、「農畜水産・食・環境」の繋がり

医食農連携プラットフォーム地域・農水産・加工部会長、帯広畜産大学 宮下和夫

健康の維持増進に向けた果実の活用、機能性研究と保健機能食品への展開

医食農連携プラットフォーム果実部会長、同志社女子大学生生活科学部 杉浦 実

12:00~13:00 休憩

13:00~15:30 一般講演

A会場

2A01 13:00 そば粉100%パンに関する研究(第4報)

○山田徳広(摂南大農)

2A02 13:15 タンニンエキスの添加が卵の調理特性に及ぼす影響

○鶴永陽子*1・沖野公香*2・関 亜純*2・高橋哲也*1(島根大人間科学*1、島根大学教育*2)

2A03 13:30 山幸を原料とした学生ワインの風味向上に関する研究

高橋杏菜*1・○金澤あかね*1・高木浩史*2・山崎雅夫*1

(東京農大生物・食香*1、屈斜路ブドウ農家*2)

2A04 13:45 ゲニピン架橋卵白タンパク質の加熱ゲル物性について

○小山翔太*1・赤星綺良理*2・山下絵美梨*2・辻井良政*1・3・半田明弘*1・4

(東京農大・キューピーエッグイノベーション*1、東京農大院応生・農化*2、
東京農大応生・農化*3、キューピー(株)*4)

換気・休憩

2A05 14:15 小麦デンプンの糊化性に対する乳化剤の影響解析

○高井楓子*1・小野 航*2・御手洗由貴*3・増子朝貞*3・野口智弘*2

(東京農大院応生・農化*1、東京農大応生・食科技セ*2、三菱ケミカル(株)*3)

2A06 14:30 即席麺の食感に影響する表面状態について

○小川滉太*1・高野克己*2・辻井良政*1・2 (東京農大院応生・農化*1、東京農大応生・農化*2)

2A07 14:45 チルド米飯適性の向上を目指す低アミロース米について

○井上 凌*1・辻井良政*2・高野克己*2、小舘琢磨*3

(東京農大院応生・農化*1、東京農大応生・農化*2、岩手農研セ*3)

2A08 15:00 製パン性に対するグリアジンの機能解明を目指した各分子種の大量分画の検討

○吉岡桃菜*1・岡 大貴*2・野口智弘*3

(東京農大院農・農化*1、東京農大応生・化学*2、東京農大応生・食加技セ*3)

2A09 15:15 加熱変性度の異なる脱脂粉乳のレンネット凝集性について

○朝田裕大*1・小野 航*2・岡 大貴*3・野口智弘*2

(東京農大院応生・農化*1、東京農大応生・食加技セ*2、東京農大応生・農化*3)

B会場

2B01 13:00 一次代謝物の網羅的解析によるレタスの鮮度マーカーの同定

○佐々木健太郎・今泉鉄平・タンマウオン マナスイカン・中野浩平 (岐阜大院自然科学)

2B02 13:15 一次代謝物メタボローム解析による黄熟バナナの低温障害マーカーの探索

○澤村ひかり*1・中川和也*2・今泉鉄平*1・タンマウオン マナスイカン*1・中野浩平*1

(岐阜大院自然科学*1、(株)ティーネットジャパン*2)

2B03 13:30 品質成分および官能評価を用いたニガウリの特性評価

○吉元あや美*1・山本健太*1・武曾 (矢羽田) 歩*2・広瀬直人*3・太田英明*1

(中村学園大・栄養*1、九州女子大・家政*2、鹿児島県短大・生活*3)

2B04 13:45 低需要食肉部位を用いた畜肉発酵調味料の品質評価

○入澤友啓*1・2・濱野 梢*1・小泉亮輔*2・多田耕太郎*1・2

(東京農大農 デザイン*1、東京農大院農 畜産*2)

換気・休憩

2B05 14:15 黒糖の香気特性とレトロネーザルアロマプロファイルの解析

○仲座佑紀^{*1}・前田剛希^{*2}・土田永渡^{*2}・金田弘拳³・新垣江利子^{*1}・和田浩二^{*1}
ヨナタン・アシキン^{*1} (琉球大農・資源^{*1}、沖縄農研セ^{*2}、九産大生命^{*3})

2B06 14:30 パインアップル (*Ananas comosus*) の香気特性評価のための官能評価用語とその標品の選定
および体系化

○川原睦実^{*1}・竹内誠人^{*2}・前川龍太^{*2}・小林拓也^{*2}・堀内政宏^{*3}・和田浩二^{*1}
ヨナタン・アシキン^{*1} (琉球大農・資源^{*1}、沖縄農研セ・名護^{*2}、高田香料^{(株)*3})

2B07 14:45 沖縄産パインアップル (*Ananas comosus*) 有望系統の香気特性およびその年次間差の解析

○久高友誠^{*1}・竹内誠人^{*2}・前川龍太^{*2}・小林拓也^{*2}・堀内政宏^{*3}・ヨナタン・アシキン^{*1}
和田浩二^{*1} (琉球大農・資源^{*1}、沖縄農研セ・名護^{*2}、高田香料^{(株)*3})

C会場

2C01 13:00 キクイモ由来のイヌリン摂取による生体におよぼす効果

○檜垣俊介^{*1}・浅井智子^{*2}・稲井玲子^{*3} (北海道文教大^{*1}、奈良女子大^{*2}、高知県立大^{*3})

2C02 13:15 高粱紅茶の化学的特性と抗糖化作用

○大森佳美・加藤奈々・吉金 優 (ノートルダム清心女子大人間・食品)

2C03 13:30 ナタマメ摂取による生体におよぼす効果

○浅井智子^{*1}・檜垣俊介^{*2}・稲井玲子^{*3} (奈良女子大^{*1}、北海道文教大^{*2}、高知県立大^{*3})

2C04 13:45 香酸カンキツの香気がヒトの精神的ストレスに及ぼす影響

○武曾 歩^{*1}・山本健太^{*2}・石田弘穂^{*2}・吉元あや美^{*2}・森 美紀^{*2}・太田英明^{*2}
(九州女子大^{*1}、中村学園大^{*2})

換気・休憩

2C05 14:15 過酸化脂肪酸還元乳酸菌によるプロバイオティクス資材の開発

鈴木智典^{*1}・○石塚雄一^{*1}・糸田侑花^{*1}・村崎友彦^{*1}・渡邊昭夫^{*1}・野村佳歩^{*1}・阿部 晃^{*2}
新村洋一^{*1}・内野昌孝^{*1} (東京農大^{*1}、ミシガン大^{*2})

2C06 14:30 過酸化脂肪酸還元乳酸菌の酸化ストレス防御機構

○鈴木智典^{*1}・奥山貴人^{*1}・松永一太^{*1}・相本健吾^{*1}・渡邊昭夫^{*1}・武田晃治^{*1}・野村佳歩^{*1}
阿部 晃^{*2}・新村洋一^{*1}・内野昌孝^{*1} (東京農大^{*1}、ミシガン大^{*2})

2C07 14:45 過酸化脂質と遊離還元鉄の細胞毒性モデル

鈴木智典^{*1}・加藤紗弥^{*1}・○福島多一^{*1}・中島聖也^{*1}・木俣真弥^{*1}・武田晃治^{*1}・酒井陽一^{*2}
吉村悦郎^{*3}・寺尾純二^{*4}・野村佳歩^{*1}・阿部 晃^{*5}・新村洋一^{*1}・内野昌孝^{*1}
(東京農大^{*1}、大同大^{*2}、放送大^{*3}、甲南女子大^{*4}、ミシガン大^{*5})

2C08 15:00 酸化ストレスおよび肝障害下のヒト肝ガン細胞株 HepG2 に対するポリフェノールの効果

○山田康枝・森 淳輝・美濃木乃花(近畿大・工)

D会場

2D01 13:00 カットアボカドの品質変化に及ぼす温度と包装の影響

○吉田知世・梅原仁美・白土貴彬・椎名武夫(千葉大院園芸)

2D02 13:15 active MAP 貯蔵中のカットキャベツの損傷菌の生成と生残性

○佐藤 聖・松尾隆平・谷口将也・泉 秀実(近畿大・生物理工)

2D03 13:30 高水蒸気透過性 MA フィルムがアスパラガスの収穫後の鮮度保持に及ぼす影響

○佐竹 文*¹・田口 巧*¹・岡田和樹*¹・伊藤淳一*³・石井葉菜子*³・鈴木海斗*¹・元木 悟*²
(明治大院農*¹、明治大農*²、㈱シモジマ*³)

2D04 13:45 静水圧処理による食品の消費期限の延長効果

○濱中 大介*¹・久原大雅*²・今村仁風*²・矢野大吉*¹(鹿児島大農*¹、鹿児島大院農林水産*²)

換気・休憩

2D05 14:15 生鮮野菜の冷凍適性の評価に関する研究

○鈴木廉祥・李 潤珠・鈴木 徹(東京海洋大・サラダサイエンス)

2D06 14:30 冷凍による漉し餡の変化

○宮本真知・李 潤珠・鈴木 徹(東京海洋大・サラダサイエンス)

2D07 14:45 アセロラの果皮の着色に伴う各種成分含量と呼吸量、エチレン生成量および色組成の変化

○土田永渡*¹・前田剛希*¹・並里康次郎*²・謝花 治*³・守屋伸生*³・新井康弘*³・竹内誠人*³
(沖縄農研セ*¹、農業生産法人㈱アセローラフレッシュ*²、沖縄農研セ・名護*³)

2D08 15:00 スイカのγ-アミノ酪酸 (GABA) 含量について

○大澤雅子*¹・藤田信吾*¹・稲熊隆博*²(㈱萩原農場生産研究所*¹、信州大農*²)

E会場

2E01 13:00 界面活性剤溶液への浸漬を前処理とする酵素剥皮法の開発

○桐崎友花*¹・滝沢 潤*¹・堀西朝子*²・竹内正彦*¹・尾崎嘉彦*²
(㈱長野農村工研*¹、近畿大・生物理工*²)

2E02 13:15 ラッカーゼによるタンパク質架橋反応に対するタンパク質架橋メディエーターの効果

○坂本健太郎・安藤兼那太・時下進一・熊澤義之(東京薬科大生命・食品)

2E03 13:30 イカスミチロシナーゼの生化学的特性とタンパク質架橋能の評価

○吉田昌人・宮本宗和・時下進一・熊澤義之(東京薬科大生命・食品)

2E04 13:45 富士吉田市の桜の花からの有用乳酸菌の分離

○土信田有紀*¹・乙黒美彩*¹・志村綾美*²・金子麻奈美*²・鳴川 毅*²・柳田藤寿*¹
(山梨大ワイン科研セ*¹、㈱鳴川*²)

換気・休憩

2E05 14:15 乳酸菌の添加が粉乳を原料としたカードの形成に与える影響

○小泉亮輔・入澤友啓・多田耕太郎(東京農大農・デザイン)

2E06 14:30 市販ハチミツからの納豆菌の分離及びその特性評価

○君島愛美*1・成澤直規*2・竹永章生*2（日本大院生物資源*1、日本大生物資源・食品*2）

2E07 14:45 乳化剤存在下における高圧処理が細菌芽胞の耐熱性低下に与える影響

○今村仁風*1・久原大雅*1・矢野大吉*2・濱中大介*2（鹿児島大院農林水産*1、鹿児島大農*2）

2E08 15:00 一次加工青果物の微生物特性に及ぼす剥皮方法の影響

○滝沢 潤*1・桐崎友花*1・山岸仁子*1・竹内正彦*1・尾崎嘉彦*2

（（一社）長野農村工研*1、近畿大・生物理工*2）