

8月10日(金) 13:00~17:20 (受付開始12:30)

インダストリアルプラザ
企業ポスター展示・口頭説明 15:10~16:55

1. やわらかさセンサー SOFTGRAM (新光電子)
2. 大型放射光施設SPring-8における食材の評価技術 (高輝度光科学研究センター)
3. 両面異物検査装置「W*GINGA」の紹介 (前川製作所)
4. 真空冷却機オートナビ制御について (品川工業所)
5. 即溶性フマル酸製剤「DF30」による生鮮野菜の殺菌洗浄 (第一製網, 西日本長瀬)
6. 異臭クレームにおける代表的な臭気物質と原因について (大和サービス)
7. 米のリアルタイム吸水可視化技術のご紹介 (大阪ガス)
8. 極超短時間粉体殺菌 0.2秒の魔法「Sonic Stera(ソニック ステラ)」 (フジワラテクノアート)
9. オーカワラの食品素材加工装置(濃縮、乾燥、殺菌) (大川原製作所)
10. 高粘度に対応した粉体溶解装置 (GEAプロセスエンジニアリング, ユーロ・ジャパンマシナリー)
11. 生産ラインにおけるカートリッジフィルターでのろ過・殺菌の提案 (ロキテクノマーケティング)
12. 藻類による次世代食品生産技術開発~機能性食品の事業展開から宇宙農業まで~ (ユウグレナ)
13. 健康機能性素材「イミダゾールジペプチド」の抗酸化作用 (東海物産)
14. 片手着脱10秒! 新発想のサニタリーヘルール (ジェイビーネクスト)
15. サニタリーバルブのあるべき姿 (SPV)
16. 食品や植物の香り分析手法のご紹介 (アナリティクセンス)
17. 清浄度測定用気中パーティクルカウンタの紹介 (十慈フィールド, トスク)
18. 遠心薄膜蒸発器「サニーコントロ」 (日立プラントメカニクス)
19. 食品・飲料向け膜処理について (サンコー)
20. 1液で洗浄・除菌が可能な洗浄除菌剤トップマックス 900 (エコラボ)
21. 食品工場の消毒、殺菌関係 (イカリ消毒)

- P-01 Effect of emulsifier type on degradation kinetics of β -carotene-loaded emulsions
- P-02 エマルション寒天ゲルの作製と物理的特性評価
- P-03 Formulation of fucoxanthin-loaded O/W emulsions by microchannel emulsification
- P-04 Gypenosides as natural emulsifiers for stabilizing oil-in-water nanoemulsions
- P-05 Anti-bacterial activity of O/W nanoemulsion loaded with terpineol from different sources
- P-06 Formulation and characterization of O/W emulsions loaded with essential oils.
- P-07 Physical properties of brown rice as affected by hydrothermal liquefaction
- P-08 Extraction of lycopene from tomato paste using organic solvents or emulsion-based systems
- P-09 Formulation optimization of oil-in-water nanoemulsions loaded with essential oils
- P-10 Preparation of chitosan-based edible films incorporating thyme essential oil nanoemulsion
- P-11 ダブルエマルションの液中乾燥処理による脂質ベシクルへの酵素の内包化と特性評価
- P-12 イオン架橋によるセルロース膜の調製と膜の機械的強度ならびに透過性能の評価
- P-13 キトサン被覆した均一径体油脂マイクロスフィアの作製と安定性評価
- P-14 キトサン-脂肪酸複合粒子分散液の凍結乾燥と再分散処理における粒子特性への影響因子
- P-15 水和凝集処理で活性化リパーゼを用いた非水系エステル合成反応における基質種の影響
- P-16 調製条件が乳化米ゲルの物理化学的性質に及ぼす影響
- P-17 高速せん断加熱処理による糊化高アミロース米物理化学的変化
- P-18 糊化デンプンの冷蔵保存中における老化度の評価およびその抑制法
- P-19 Spring8のX線回折を用いた非破壊による米飯の結晶化度の測定
- P-20 麺類茹で調理における塩の浸透と水分移動
- P-21 Ohmic thawing and heating of scallops - Analysis of electrical conductivity
- P-22 過熱水蒸気を利用した野菜の殺菌における伝熱ならびに反応の解析
- P-23 卵黄の加熱処理による凝固蛋白質サイズの変化挙動
- P-24 マイクロバブル添加による粗油からの浮上分離式脱ガム
- P-25 割裂荷重を受ける凍結魚の縦割り割断加工に及ぼす治具の影響

- P-26 冷凍イモ類の物性に及ぼすブランチング条件の影響
- P-27 冷凍野菜の低温貯蔵過程における諸変化の検討
- P-28 凍結時の温度履歴がグルコマンナンゲルの力学物性に及ぼす影響
- P-29 乳酸菌の乾燥による安定化機構
- P-30 マイクロ波減圧乾燥における予備凍結が乾燥青果物の構造特性に与える効果
- P-31 Effect of stepwise humidity change on the release rate constant of 1-MCP from coated paper
- P-32 Dynamic flavor release from spray-dried encapsulated yeast cells at stepwise relative humidity change
- P-33 赤紫系果実を用いた果実酢製造条件における色調, および機能性成分の挙動
- P-34 マイクロ波を用いたリコピンの高効率cis異性化
- P-35 津波塩害地産イチジク葉茶の味覚特性
- P-36 亜臨界水を用いた薄荷茎の清涼飲料への試行
- P-37 ポリフェノールの3次元蛍光スペクトルとブドウ果実のカテキン・プロシアニジン含有量の推定
- P-38 産地別カカオ豆のカテキン類の定量分析を通じたカカオ豆産業の発展可能性の考察
- P-39 ラズベリーに含まれる機能性物質の定量と栽培法や加工による成分変化解析
- P-40 凍結乾燥プロセスにおける内部状態の非破壊センシングに関する研究
- P-41 DVS水蒸気吸着測定装置による食品および包装材料の吸湿特性
- P-42 マルトピオン酸によるミネラル可溶性維持効果について
- P-43 固体高分解能NMRによる食品中の多糖の凝集構造の変化に関する研究
- P-44 蛍光指紋によるメバチマグロの品質モニタリング
- P-45 Preparation of argan shell extracts and their emulsifying properties
- P-46 Characterization of bagasse to liquid concentration with HTL for effective liquefaction of carbohydrates
- P-47 スクアレンを用いた高冷凍耐性を有するエマルジョンの調製と特性解析
- P-48 ヒト胃消化シミュレーターを用いた粘度の異なるタンパク質溶液の消化・排出挙動の解析
- P-49 In vitro gastric digestion behavior of gel mixtures with different textures
- P-50 胃消化シミュレーターと小腸消化試験によるゲル状食品中の澱粉消化挙動の解析
- P-51 ヒト胃消化シミュレーターを利用した白米飯の物理的・化学的消化挙動の解析
- P-52 In vitro gastric digestion of cooked japonica and Thai indica rice using GDS
- P-53 油脂の添加有無の違いによる米飯の糖質消化性の変化
- P-54 電気インピーダンス法によるレトルト米飯の加工程度のモニタリング
- P-55 粉末食品モデルのガラス転移と圧縮成型
- P-56 マーガリンがクッキー生地およびクッキーの物性に及ぼす影響
- P-57 粒子分散系液状食品の品質評価に関する研究
- P-58 Effect of emulsion and surfactant on RO membrane permeate flux
- P-61 ワカメ未利用部位由来の水結晶再結晶化抑制物質に関する研究
- P-62 Quality evaluation of rapeseed oils based on the changes of volatile flavor and unsaturated fatty acids during frying
- P-63 近赤外分光法によるフライ油のAV値の迅速分析
- P-64 梅酒モデルを用いた香味成分に関する赤外吸収スペクトル特性の把握
- P-65 蛍光指紋によるイクラの簡易分析技術の開発
- P-66 氷スラリーを用いた漁獲後処理による凍結ダメージの抑制
- P-67 低加圧二酸化炭素マイクロバブルによるSaccharomyces pastorianusの
- P-68 高周波誘電加熱を併用した真空凍結乾燥における細菌の殺菌
- P-69 誘電泳動インピーダンス法を用いた飲料中の迅速な菌数測定
- P-70 低温増殖菌の各種殺菌方法に対する感受性の違い
- P-71 界面活性剤を利用して作製したポリ乳酸製デブスフィルターの濾過特性
- P-72 色画像データによる食品の簡易品種評価
- P-73 モアレ縞による食用油の屈折率測定
- P-74 無機成分含有量で水産食品の分類は可能か? ~ニューラルネットワークによる検討~
- P-75 Extraction of β -carotene and β -sitosterol from sea buckthorn
- P-76 Recrystallization of ice crystals in the presence of AFGP or AFP type III
- P-77 Thermal and mechanical properties of maca (*Lepidium meyenii* Walpers)
- P-78 Analysis of bacterial and fungal community diversity in the Moutai-flavor Daqu

アンケートは、こちらのQRコード
からアクセスしてご回答ください。



大会ホームページ <http://www.jsfe.jp/academic/activity1.htm>
問合せ：大会実行委員会 JSFE-2018@ml.affrc.go.jp

<https://pursue.dc.affrc.go.jp/form/fm/naro104/question>