

## 大会日程（会場別）

8月9日（木）

13:00-15:00 見学会：農研機構食品研究部門 次世代食品加工・輸送高度研究センター等  
（〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12）

13:00までに農研機構食品研究部門 管理棟1階 第1会議室に集合してください。  
事前参加登録が必要です。大会参加登録のサイトから登録（7/10まで）してください。  
見学会参加登録者には担当より詳細をメールにて連絡します。

8月10日（金）

9:30-17:20 （受付 9:00- 第5会場入口前ロビー）

会場：つくば国際会議場（〒305-0032 茨城県つくば市竹園2-20-3）

時間	第1会場 （中ホール200）	第2会場 （大会議室101）	第3会場 （大会議室102）	第4会場 （202）	第5会場 （多目的ホール）	その他
09:30-11:45	シンポジウムA 「インバウンドを含めた消費者の信頼性向上のための課題」 (A-1~3)	シンポジウムB 「『おいしさ』を創り出す、評価する、伝える！」 (B-1~4)			ポスター貼付/ インダストリアル プラザ展示準備	休憩室 201A  スライド映写/ 事務局 201B  クローク 1F
11:45-12:45				社員総会	非会員学生の 無料聴講者受付 (12:30-)	
12:45-13:00	休憩・移動					
13:00-13:30	参加者の集い/ 受賞者表彰式				ポスター発表/ インダストリアル プラザ展示	
13:30-15:00	受賞講演 【学会賞】 【技術賞】 【研究賞】					
15:00-15:10	休憩・移動					
15:10-16:10	食品加工製造 (1-10-1~4)	食品加工製造 (2-10-1~4)		International (4-10-1~4)	(15:10-16:55) インダストリアルプラザ ショートプレゼンテーション (IP-01~21)	
16:10-16:20	休憩・移動					
16:20-17:20	食品加工製造 (1-10-5~8)	食品加工製造 (2-10-5~7)		International (4-10-5~7)	片付け (17:15-)	
17:20-18:00	会場移動					
18:00-20:00	懇親会(レストラン「インカ・ローズ」)					

8月11日（土）

9:30-16:15 会場：つくば国際会議場（〒305-0032 茨城県つくば市竹園2-20-3）

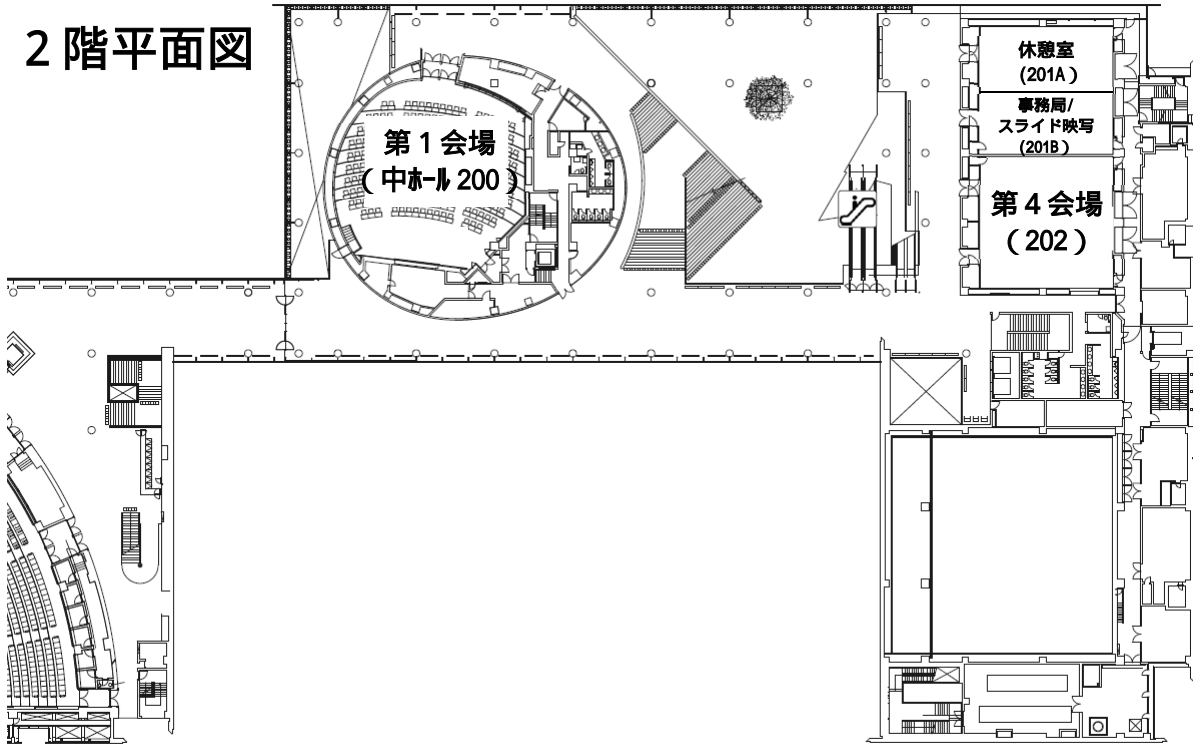
時間	第1会場 （中ホール200）	第2会場 （大会議室101）	第3会場 （大会議室102）	第4会場 （202）	第5会場 （多目的ホール）	その他
09:30-11:45	シンポジウムC 「機能性表示食品、栄養機能食品など高付加価値食品の展開」 (C-1~4)	シンポジウムD 「高付加価値化・生産性向上のための食品加工技術」 (D-1~4)			ポスター発表	休憩室 201A  スライド映写/ 事務局 201B  クローク 1F
11:50-12:50		インダストリー 交流会		昼休み・各種委員会		
13:00-14:20					ポスター発表  【コアタイム】 奇数: 13:00-13:40 偶数: 13:40-14:20	
14:20-15:05		食品加工製造 (2-20-1~3)	計測・制御/ 品質管理・評価 (3-20-1~3)	殺菌・洗浄・保存 (4-20-1~3)		
15:05-15:15	休憩・移動					
15:15-16:15		食品加工製造 (2-20-4~7)	食品加工製造 (3-20-4~7)	分析・物性・物理学 (4-20-4~7)	ポスター 撤去	

## 大会日程（講演種目別）

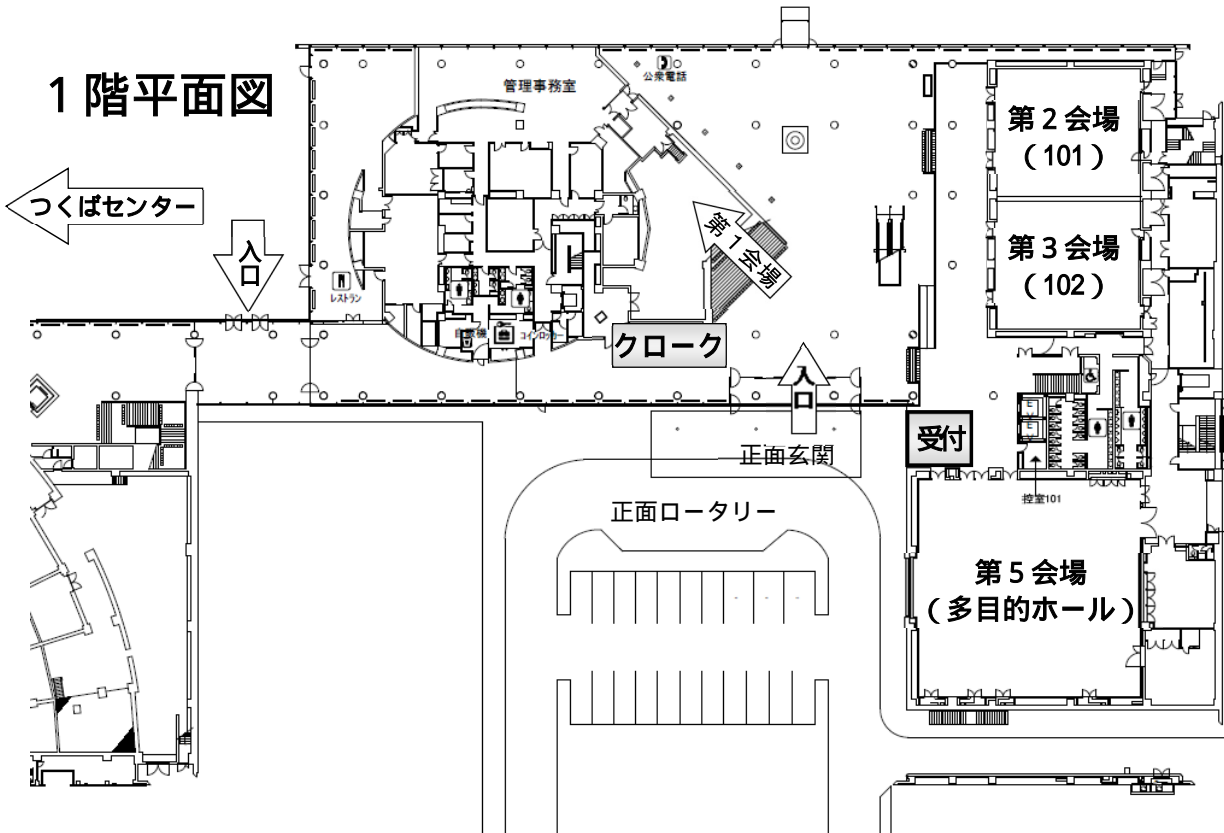
見学会	会場		日付	時間	
	農研機構食品研究部門		9日（木）	13:00-15:00	
受賞講演	会場		日付	時間	
学会賞(1件)/技術賞(1件)/研究賞(1件)	第1会場	中ホール200	10日（金）	13:30-15:00	
シンポジウム	会場		日付	時間	
A「インバウンドを含めた消費者の信頼性向上のための課題」	第1会場	中ホール200	10日（金）	9:30-11:45	A-1～A-3
B「『おいしさ』を創り出す, 評価する, 伝える！」	第2+第3会場	大会議室（101+102）			B-1～B-4
C「機能性表示食品, 栄養機能食品など高付加価値食品の展開」	第1会場	中ホール200	11日（土）	9:30-11:45	C-1～C-4
D「高付加価値化・生産性向上のための食品加工技術」	第2+第3会場	大会議室（101+102）			D-1～D-4
一般講演（セッション）	会場		日付	時間	
食品加工製造	第1会場	中ホール200	10日（金）	15:10-16:10	1-10-1～1-10-4
食品加工製造	第2+第3会場	大会議室（101+102）	10日（金）	15:10-16:10	2-10-1～2-10-4
食品加工製造	第1会場	中ホール200	10日（金）	16:20-17:20	1-10-5～1-10-8
食品加工製造	第2+第3会場	大会議室（101+102）	10日（金）	16:20-17:05	2-10-5～2-10-7
食品加工製造	第2会場	大会議室101	11日（土）	14:20-15:05	2-20-1～2-20-3
食品加工製造	第2会場	大会議室101	11日（土）	15:15-16:15	2-20-4～2-20-7
食品加工製造	第3会場	大会議室102	11日（土）	15:15-16:15	3-20-4～3-20-7
International	第4会場	中会議室202	10日（金）	15:10-16:10	4-10-1～4-10-4
International	第4会場	中会議室202	10日（金）	16:20-17:05	4-10-5～4-10-7
計測・制御/品質管理・評価	第3会場	大会議室102	11日（土）	14:20-15:05	3-20-1～3-20-3
殺菌・洗浄・保存	第4会場	中会議室202	11日（土）	14:20-15:05	4-20-1～4-20-3
分析・物性・物理学	第4会場	中会議室202	11日（土）	15:15-16:15	4-20-4～4-20-7
ポスター発表 【コアタイム 11日（土）】 奇数 13:00-13:40 偶数 13:40-14:20	第5会場	多目的ホール	10日（金）	12:00-17:15	P-01～P-78
			11日（土）	9:30-15:15	
インダストリアルプラザ/ ポスター等展示	第5会場	多目的ホール	10日（金）	13:00-17:15	IP-01～IP-21
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5会場	多目的ホール	10日（金）	15:10-16:55	IP-01～IP-21
社員総会・理事会・参加者の集い・ 各種委員会・懇親会	会場		日付	時間	
社員総会	第4会場	中会議室202	10日（金）	11:45-12:45	
参加者の集い・受賞者表彰式	第1会場	中ホール200	10日（金）	13:00-13:30	
インダストリー交流会	第2会場	大会議室101	11日（土）	11:50-12:50	
各種委員会	各会場		11日（土）	11:50-12:50	
懇親会	レストラン「インカ・ローズ」		10日（金）	18:00-	

# 会場案内図（つくば国際会議場）

## 2階平面図



## 1階平面図



## プログラム

### 受賞講演

8月10日(金) (第1会場, 13:30-15:00)

【学会賞】(13:30-14:00)

単純化したモデルによる食品プロセスの解析に関する研究 - 乾燥とクロマトグラフィー

(山口大学工学部) 山本修一

【技術賞】(14:00-14:30)

食品のおいしさに関わる香気の多面的分析

(三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 未来研究室) 大西正展

【研究賞】(14:30-15:00)

食品製造プロセスにおける水分移動ならびに反応の工学的研究

(東京海洋大学海洋生命科学部) 福岡美香

### シンポジウム

8月10日(金) (第1会場, 09:30-11:45)

【シンポジウムA】「インバウンドを含めた消費者の信頼性向上のための課題」

(オーガナイザー:池戸重信(一般社団法人食品表示検定協会, 宮城大学名誉教授))

A-1 食の安全性確保に関する国際認証制度の動向

(湯川食品科学技術士事務所, ISO/TC34/SC17国内検討委員会委員)

湯川剛一郎

A-2 新たなJAS制度への期待

(一般社団法人日本農林規格協会)

島崎真人

A-3 新たな食品表示制度と今後の課題

(一般社団法人食品表示検定協会)

池戸重信

8月10日(金) (第2会場, 09:30-11:45)

【シンポジウムB】「『おいしさ』を創り出す, 評価する, 伝える！」

(オーガナイザー:深谷哲也(カゴメ株), 井上雅博(株J-オイルミルズ))

B-1 香気分析の網羅性向上を目指して

(ゲステル株式会社)

落合伸夫

B-2 おいしさの評価 ~ 味の評価について ~

(一般財団法人日本食品分析センター)

西川佳子

B-3 香りで美味しさを創り出す ~ ラクトン ~

(曾田香料株式会社)

有本歳昭

B-4 オリーブオイルのタイプ別特徴と消費者の嗜好について

(株式会社J-オイルミルズ)

井上賀美

8月11日(土)(第1会場, 09:30-11:45)

【シンポジウムC】「機能性表示食品, 栄養機能食品など高付加価値食品の展開」

(オーガナイザー: 山本(前田)万里(農研機構 食農ビジネス推進センター))

- C-1 機能性表示食品の現状と展開, 特に機能性表示農産物について  
(農研機構食農ビジネス推進センター)  
山本(前田)万里
- C-2 機能性表示食品の開発と付加価値付与について  
(カゴメ株式会社)  
相澤宏一
- C-3 機能性を表示する食品の安全性担保のための仕組み作り  
(昭和女子大学)  
梅垣敬三
- C-4 栄養機能食品, 機能性表示食品の栄養学的観点から見た活用  
(神奈川県立保健福祉大学)  
倉貫早智

8月11日(土)(第2会場, 09:30-11:45)

【シンポジウムD】「高付加価値化・生産性向上のための食品加工技術」

(オーガナイザー: 五十部誠一郎(日本大学))

- D-1 機能性に着目した高品質加工技術—島根県農産物の活用例—  
(島根県産業技術センター)  
小川哲郎, 近重克幸
- D-2 プラズマ殺菌・滅菌技術の現状と可能性  
(琉球大学)  
作道章一
- D-3 食品冷凍における高付加価値化技術  
(弘前大学)  
君塚道史
- D-4 先端技術シーズによる調理食品の高付加価値化  
(日本大学)  
五十部誠一郎

## 口頭発表

8月10日(金)(第1会場, 15:10-16:10)

【食品加工製造】

- 1-10-1 スープ粉末のガラス転移と圧縮成型  
(広大院生物圏)  
川井清司, 望月匠峰, 曾我部知史
- 1-10-2 糊化澱粉分散液を利用した水中油滴型エマルジョンの調製と特性解析  
(筑波大生命環境, \*農研機構食品部門)  
Potter 優喜, Yiguo Zhao, 小林功\*, Marcos Neves, 中嶋光敏
- 1-10-3 油滴のゲル化による食用水中油滴型(O/W)エマルジョンの調製  
(信州大学工学部物質化学科, \*信州大学大学院総合理工学研究科工学専攻)  
酒井俊郎, 村上直也\*
- 1-10-4 シストランス異性化によるβ-カロテンの物性変化と乳化技術への応用  
(名城大理工, \*名大工)  
本田真己, 佐藤はるか\*, 小野麻依子\*, Diono Wahyu\*, 神田英輝\*, 後藤元信\*

8月10日(金)(第1会場, 16:20-17:20)

【食品加工製造】

1-10-5 薄荷をモデルとした減圧型亜臨界水抽出法の提案

(北見工大, \*北見ハッカ通商)

邱泰瑛, 野村詩織, 渡邊大吾, 永田裕一\*, 齋藤徹

1-10-6 吸着樹脂による赤ピーマン果汁の選択的な苦味除去技術の開発

(カゴメ株式会社)

白野裕隆

1-10-7 緑豆発芽野菜製造工程における土壌由来糸状菌の増殖とその制御

(太子食品工業(株), \*東北大院農)

今仁志, 井戸川詩織, 中森康幸, 齋藤剛, 工藤智弘, 佐々木駿, 藤井智幸\*

1-10-8 *A.oryzae* と *R.oligosporus* による酵素生産

(北九州市立大学大学院, \*北九州市立大学)

守口裕二, 森田洋\*

8月10日(金)(第2会場, 15:10-16:10)

【食品加工製造】

2-10-1 液卵製品の加熱調理シミュレーション

(海洋大食機能)

木村有沙, 福岡美香, 酒井昇

2-10-2 通電加熱を利用したホタテ低温調理の解析

(海洋大食機能, \*Niigata Agro-Food University)

守永仁彦, Llave Yvan\*, 福岡美香, 酒井昇

2-10-3 調理時間の短縮ならびに品質向上を実現する通電加熱の麺製造への利用

(海洋大食機能)

高安夏月, 福岡美香, 酒井昇

2-10-4 マイクロ波加熱時の容器の形状・大きさの影響

(海洋大食機能, \*クレハ)

田口靖晃, 福岡美香, 鈴木史彦\*, 細田友則\*, 氏家知美\*, 鬼澤香代子\*, 酒井昇

8月10日(金)(第2会場, 16:20-17:05)

【食品加工製造】

2-10-5 過熱水蒸気による加熱処理がサツマイモ一次加工品品質に及ぼす影響

(大隅加工センター)

八丸珠恵, 時村金愛, 河野澄夫

2-10-6 水中衝撃波を用いた食品加工装置の加工処理部における圧力容器の開発

(沖縄高専, \*熊本高専, \*\*水産大学, \*\*\*OS デザイン, \*\*\*\*(一社)衝撃波応用技術研究所)

下嶋賢, 比嘉修, 比嘉吉一, 嶽本あゆみ, 井山裕文\*, 渡部敏晃\*\*, 安田淳\*\*\*, 伊東繁\*\*\*\*

2-10-7 ちぢみ雪菜乾燥チップの製品化に向けた検討

(農研機構食品研究部門, \*農研機構野菜花き研究部門)

五月女格, 安藤泰雅\*, 岡留博司, 奥西智哉

8月10日(金)(第4会場, 15:10-16:10)

【International】

4-1O-1 Complex coacervation of gelatin and hydrophobically modified kudzu starch

(Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba, \*Univ. Manag. Technol., Pakistan, \*\*Food Research Institute, NARO)

Yiguo Zhao, Nauman Khalid\*, Marcos A. Neves, Isao Kobayashi\*\*, Mitsutoshi Nakajima

4-1O-2 Effect of physicochemical properties on eating behaviors

(Tokyo University of Marine Science and Technology)

Shingo Matsukawa

4-1O-3 Radio-frequency heating improves the nutritional quality of soymilk and okara

(T-LSI, Univ. Tsukuba, \*Food Research Institute, NARO, \*\* T-LSI, Univ. Tsukuba)

Meriem Mouaddine, Chieko Takahashi\*, Isao Kobayashi\*\*, Marcos A. Neves, Mitsutoshi Nakajima, Kunihiko Uemura\*\*,\*\*

4-1O-4 Effect of high hydrostatic pressure treatment on the textural properties of frozen carrot

(筑波大院生命環境, \*農研機構食品部門)

高明, 中浦嘉子\*, 張振亞, 山本和貴\*

8月10日(金)(第4会場, 16:20-17:05)

【International】

4-1O-5 Formulation of O/W emulsions stabilized by emulsifier from Argan oil press-cake

(T-LSI, Univ. of Tsukuba, \*Univ. Manag. Technol., \*\*Cadi Ayyad University, \*\*\*Food Research Institute, NARO, \*\*\*\*Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba)

Noamane Taarji, Nauman Khalid\*, Abdellatif Hafidi\*\*, Isao Kobayashi\*\*\*, Marcos A. Neves\*\*\*\*, Hiroko Isoda\*\*\*\*, Mitsutoshi Nakajima\*\*\*\*

4-1O-6 Perilla seed oil-based O/W emulsions for encapsulating ergocalciferol

(T-LSI, Univ. Tsukuba, \*Univ. Manag. Technol., Pakistan, \*\*Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba, \*\*\*Food Research Institute, NARO)

Gaofeng Shu, Nauman Khalid\*, Marcos A. Neves\*\*, Isao Kobayashi\*\*\*, Mitsutoshi Nakajima\*\*

4-1O-7 Effect of ultrasonic modifications of wall material on the oxidation stability

of microencapsulated unsaturated lipids

(北京工商大学食品学院)

馬鉄錚, 錢啓堯, 趙宏亮, 王静

8月11日(土)(第2会場, 14:20-15:05)

【食品加工製造】

2-2O-1 Encapsulation and stability of allyl sulfide in cyclodextrin with

and without the presence of medium chain triglycerides

(愛大農, \*香大農)

Thi Van Anh Nguyen, 吉井英文\*

2-2O-2 リパーゼの作用により機能性成分の放出を制御できる脂質微粒子の作製

(京大院農)

中林磨耶, 小林敬, 中川究也

2-2O-3 カプサイシンを担持したキトサン-オレイン酸複合微粒子の形成挙動と分散安定性の評価

(都市大工)

黒岩崇, 樋口佳樹, 金澤昭彦

8月11日(土)(第2会場, 15:15-16:15)

【食品加工製造】

2-20-4 高圧処理が茶葉のアミノ酸に及ぼす影響

(東京大学農学生命科学研究科, \*埼玉大学教育学部)  
劉修銘, 上野茂昭\*, 荒木徹也

2-20-5 高圧加工リンゴコンポートの冷蔵保存中における物性変化

(農研機構食品部門, \*長野農工研)  
中浦嘉子, 渡邊高志, 深井洋一\*, 竹内正彦\*, 山本和貴

2-20-6 Ohmic heating of hamburger-patty – Analysis of electrical conductivities

(東京海洋大学熱操作研究室, \*Niigata Agro-Food University)  
張烈, ラベペレスイヴァンアントニオ\*, 福岡美香, 酒井昇

2-20-7 Ohmic heating of surimi – Experimental and computer simulation

(東京海洋大学食品熱操作研究室, \*Niigata Agro-Food University)  
高佐, ラベペレスイヴァンアントニオ\*, 福岡美香, 酒井昇

8月11日(土)(第3会場, 14:20-15:05)

【計測・制御/品質管理・評価】

3-20-1 餅の杵搗き工程における動的衝撃力計測による連続的物性測定

(広島大院生物圏)  
植松周作, 川井清司, 羽倉義雄

3-20-2 蛍光指紋によるアボカドの追熟度推定

(筑波大学, \*山崎製パン, \*\*農研機構)  
粉川美踏, 橋本梓\*, 蔦瑞樹\*\*, Xinyue Li\*\*, 北村豊

3-20-3 ニューラルネットワークによるマグロの蛍光指紋データの解析

(海洋大海洋科)  
滝沢知也, 柴田真理朗, 萩原知明

8月11日(土)(第3会場, 15:15-16:15)

【食品加工製】

3-20-4 マルトピオン酸カルシウムが卵ゲルの硬さに及ぼす影響

(広大院生物圏, \*サンエイ糖化(株))  
福壽友哉, 深見健\*, 羽倉義雄, 川井清司

3-20-5 高分子ゲルのレオロジー解析とゲル内部鎖の状態評価

(東北大院農, \*NICHe)  
真坂知克, 砂押諒, 鬼島直子\*, 石川大太郎, 藤井智幸

3-20-6 テイラー・クエット流反応装置を用いた連続デンプン加水分解における流動状態の影響

(静岡県大食栄, \*Warsaw U.T., \*\*神戸大院工)  
松本昌浩, 増田勇人, Robert Hubacz\*, 大村直人\*\*, 下山田真

3-20-7 りんごの常圧凍結乾燥過程における乾燥メカニズムの検討

(京大院農)  
堀江茜音, 小林敬, 中川究也



8月11日(土)(第4会場, 14:20-15:05)

【殺菌・洗浄・保存】

4-2O-1 容器詰食品の加熱殺菌を想定した容器内部の温度分布計算結果とATS法の関係

(公益財団法人 東洋食品研究所)

稲葉正一

4-2O-2 テイラー・クエット流装置を用いた液状食品加熱殺菌プロセスの数値シミュレーション

(\*静岡県大食栄, \*\*神戸大複雑熱流体工学研究センター, \*\*\*神戸大院工)

増田勇人\*,\*\*, 大村直人\*\*,\*\*\*, 下山田真\*

4-2O-3 Colony formation of *Escherichia coli* after high hydrostatic

pressure treatment in phosphate-buffered saline

(筑波大院生命環境, \*農研機構食品部門)

張雪, 廣瀬美佳\*, 中浦嘉子\*, 張振亜, 山本和貴\*

8月11日(土)(第4会場, 15:15-16:15)

【分析・物性・物理学】

4-2O-4 定速昇温過程における色素の退色に基づく粉体のガラス転移温度の推定

(チュラロンコン大・香川大農, \*香川大農, \*\*京都学園大バイオ・学振PD, \*\*\*京都学園大バイオ)

Ratchanon Chantanuson, Jian Long Zhu\*, 吉井英文\*, 宮川弥生\*\*, 四日洋和\*\*\*, 安達修二\*\*\*

4-2O-5 界面前進凍結濃縮法における氷結晶構造に及ぼす不凍タンパク質の影響

(\*石川県大, \*\*東京海洋大, \*\*\*産総研)

宮脇長人\*,\*\*, 津田栄\*\*\*, 萩原知明\*\*, 鈴木徹\*\*

4-2O-6 タンパク質の凝集がDSF曲線に及ぼす影響の検証

(海洋大海洋科)

岡澤健太, 萩原知明, 柴田真理朗

4-2O-7 多点シートセンサを用いたイチゴの力学的特性分布の測定

(農研機構食品研究部門)

神山かおる

### ポスター発表

8月10日(金)(第5会場, 13:00-17:15)

8月11日(土)(第5会場, 09:30-15:05)

【コアタイム】8月11日(土) 奇数:13:00-13:40, 偶数:13:40-14:20

P-01 Effect of emulsifier type on degradation kinetics of  $\beta$ -carotene-loaded emulsions

(T-LSI, Univ. of Tsukuba, \*Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba, \*\*Food Research Institute, NARO)

Noamane Taarji, Tislinscaia Iana\*, Isao Kobayashi\*\*, Mitsutoshi Nakajima\*, Marcos A. Neves\*

P-02 エマルション寒天ゲルの作製と物理的特性評価

(農研機構野菜花き部門, \*農研機構食品部門, \*\*筑波大生命環境)

王政, 小林功\*, M. A. Neves\*\*, 植村邦彦\*, 上田浩史, 中嶋光敏\*,\*\*

P-03 Formulation of fucoxanthin-loaded O/W emulsions by microchannel emulsification

(Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba, \*Food Research Institute, NARO,

\*\*Univ. Manag. Technol., Pakistan)

Zhaoxiang Ma, Isao Kobayashi\*, Nauman Khalid\*\*, Marcos A. Neves, Mitsutoshi Nakajima

- P-04 Gypenosides as natural emulsifiers for stabilizing oil-in-water nanoemulsions  
(T-LSI, Univ. Tsukuba, \*Univ. Manag. Technol., Pakistan, \*\*Food Research Institute, NARO ,  
\*\*\*Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba)  
Zhang Chen, Nauman Khalid\*, Isao Kobayashi\*\*, Mitsutoshi Nakajima\*\*\*, Marcos A. Neves\*\*\*
- P-05 Anti-bacterial activity of O/W nanoemulsion loaded with terpineol from different sources  
(Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba, \*Food Research Institute, NARO,  
\*\*Fac. Food Eng. (FEA), Campinas State Univ. (UNICAMP), Brazil)  
Lorena de Oliveira Felipe, Isao Kobayashi\*, Mitsutoshi Nakajima,  
Juliano Lemos Bicas\*\*, Marcos A. Neves
- P-06 Formulation and characterization of O/W emulsions loaded with essential oils.  
(Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba, \*T-LSI, Univ. Tsukuba, \*\*Food Research Institute, NARO)  
Md Sohanur Rahman Sohan, Grace Lara\*, Isao Kobayashi\*\*,  
Mitsutoshi Nakajima, Marcos Neves
- P-07 Physical properties of brown rice as affected by hydrothermal liquefaction  
(T-LSI, Univ. Tsukuba, \*Food Research Institute, NARO, \*\*Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba)  
Teetach Changwatchai, Kunihiko Uemura\*, Mitsutoshi Nakajima\*\*, Marcos A. Neves\*\*
- P-08 Extraction of lycopene from tomato paste using organic solvents or emulsion-based systems  
(Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba)  
Khadizatul Kubra, Mitsutoshi Nakajima, Marcos A Neves
- P-09 Formulation optimization of oil-in-water nanoemulsions loaded with essential oils  
(Lab. Aromat. Med. Plant, CBBC, Tunisia , \*Food Research Institute, NARO,  
\*\*Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba, \*\*\*Lab. Aromat. Med. Plant, CBBC, Tunisia)  
Sana Yakoubi, Isao Kobayashi\*, Kunihiko Uemura\*, Mitsutoshi Nakajima\*\*, Hiroko Isoda\*\*,  
Moufida S. Tounsi\*\*\*, Riadh Ksouri\*\*\*, Marcos A. Neves\*\*
- P-10 Preparation of chitosan-based edible films incorporating thyme essential oil nanoemulsion  
(T-LSI, University of Tsukuba, \*Food Research Institute, NARO,  
\*\*Life Environ.Sci., Univ. Tsukuba)  
Samar Elshamy, Isao Kobayashi\*, Kunihiko Uemura\*,  
Mitsutoshi Nakajima\*\*, Marcos A. Neves\*\*
- P-11 ダブルエマルジ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  
(都市大院総理工, \*筑波大生環系)  
今野裕史, 黒岩崇, 市川創作\*, 金澤昭彦
- 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  
(日本大・生物資源科学)  
三和華子, 陶慧, 今井正直
- P-13 キトサン被覆した均一径固体油脂マイクロスフィアの作製と安定性評価  
(都市大院総理工)  
奥山椰英子, 黒岩崇, 金澤昭彦
- 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  
(都市大院工)  
鈴木達仁, 黒岩崇, 金澤昭彦
- 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  
(都市大院総理工)  
植本和輝, 片山真穂, 黒岩崇, 金澤昭彦

- 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  
(東京海洋大学海洋科, \*豊橋技科大, \*\*(一社)米ゲル技研)  
洞靖子, 柴田真理朗, 杉山純一\*,\*\*, 萩原知明
- 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变化  
(海洋大海洋科, \*豊橋技科大, \*\*(一社)米ゲル技研)  
井坂圭良, 柴田真理朗, 塩賀彬裕, 杉山純一\*,\*\*, 萩原知明
- 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  
(日大生資科, \*共立女子家政, \*\*大塚薬品工業(株))  
大川陽, 浅崎晶, 島田雪那, 小澤希望\*, 深石光男\*\*, 脇枝里子\*\*, 二宮和美\*,  
山口勇将, 赤尾真, 熊谷仁\*, 熊谷日登美
- 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  
(株)日清製粉グループ本社, \*(公財)高輝度光科学研究センター)  
牧野裕樹, 入江謙太郎, 張替敬裕, 田中昭宏, 野中純子, 佐藤眞直\*, 佐野則道\*
- P-20 麺類茹で調理における塩の浸透と水分移動  
(海洋大食機能)  
田中浩晶, 福岡美香, 酒井昇
- P-21 Ohmic thawing and heating of scallops – Analysis of electrical conductivity  
(\*新潟食料農業大学, \*\*東京海洋大学)  
Yvan Llave\*,\*\*, Kimihiko Morinaga\*\*, Mika Fukuoka\*\*, Noboru Sakai\*\*
- 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  
(海洋大食機能)  
山崎真ノ輔, 福岡美香, 酒井昇
- 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  
(Chulalongkorn Univ., \*香大農)  
Nutthawut Mingmeechai, Apinan Soottitantawat, 吉井英文\*
- 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  
(慶應大院理工, \*慶應大理工)  
原田駿, 寺坂宏一\*, 藤岡沙都子\*
- P-25 割裂荷重を受ける凍結魚の縦割り切断加工に及ぼす治具の影響  
(広大院 生物圏, \*極洋 塩釜研)  
廣本好美, 佐藤允郎\*, 村山文仁\*, 川端康之亮\*, 前川貴浩\*, 川井清司, 羽倉義雄
- 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  
(海洋大食品)  
Nimu Bayer, 宮脇長人, 鈴木徹
- P-27 冷凍野菜の低温貯蔵過程における諸変化の検討  
(日本大学・生資科)  
小林りか, 長南あす香, 竹永章生
- P-28 凍結時の温度履歴がグルコマンナゲルの力学物性に及ぼす影響  
(弘前大学)  
君塚道史
- P-29 乳酸菌の乾燥による安定化機構  
(山口大学)  
藤井幸江, 吉本則子, 山本修一

- 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  
(農研機構野菜花き部門, \*農研機構食品部門, \*\*岩手大農, \*\*\*千葉大学名誉教授)  
安藤泰雅, 五月女格\*, 奥西智哉\*, 岡留博司\*, 萩原昌司\*, 鍋谷浩志\*, 折笠貴寛\*\*, 田川彰男\*\*\*
- P-31 Effect of stepwise humidity change on the release rate constant of 1-MCP from coated paper  
(The United Graduate School of Agricultural Sciences, Ehime University, Japan,  
\*Department of Applied Biological Science, Kagawa University, Japan)  
Hermawan Dwi Ariyanto, Hidefumi Yoshii\*
- P-32 Dynamic flavor release from spray-dried encapsulated yeast cells  
at stepwise relative humidity change  
(\*Kagawa Univ., \*\*Ehime Univ., \*\*\*Chittagong Veterinary and Animal Sciences Univ.)  
Afroza Sultana\*,\*\*,\*\*\*, Hidefumi Yoshii\*,\*\*
- 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  
(苫小牧高専, \*山梨大学大学院, \*\*北海道科学大学)  
貝沼元気, 岩山大介\*, 小島洋一郎\*\*, 岩波俊介
- P-34 マイクロ波を用いたリコピンの高効率 cis 異性化  
(名大院工, \*名城大理工, \*\*カゴメ)  
佐藤はるか, 本田真己\*, 竹村諒太\*\*, 深谷哲也\*\*, Wahyudiono, 神田英輝, 後藤元信
- P-35 津波塩害地産イチジク葉茶の味覚特性  
(東京大学大学院農学生命科学研究科, \*埼玉大学教育学部, \*\*東洋大学食環境科学部)  
劉修銘, 青山逢\*, 島田玲子\*, 吉江由美子\*\*, 上野茂昭\*
- P-36 亜臨界水を用いた薄荷茎の清涼飲料への試行  
(北見工大, \*北見ハッカ通商, \*\*北見ハッカ研究所)  
野村詩織, 吉楽夕華, 邱泰瑛, 渡邊大吾, 永田裕一\*,\*\*, 齋藤徹
- 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  
(山形工技センター庄内)  
菅原哲也
- 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  
(東京大学大学院農学生命科学研究科, \*埼玉大学教育学部)  
青野将大, 上野茂昭\*, 荒木徹也
- 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  
(\*大阪電気通信大学院, \*\*大阪電気通信大学)  
平井瑞輝\*, 小堀亮\*, 八上修一\*, 恒川昂平\*\*, 橋本誠也\*\*, 多賀大輝\*\*, 齊藤安貴子\*,\*\*
- 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  
(株式会社前川製作所, \*京都大学農学研究科)  
河野晋治, 今村光, 中川究也\*
- 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  
(株式会社イーストコア)  
東城守夫
- P-42 マルトピオン酸によるミネラル可溶化維持効果について  
(サンエイ糖化, \*海洋大)  
林佳奈子, 深見健, 今井健一, 松川真吾\*
- 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  
(東京海洋大学, \*東京海洋大学学術研究院)  
津村知樹, 松川真吾\*, Yang Lu

- P-44 蛍光指紋によるメバチマグロの品質モニタリング  
(海洋大海洋科)  
井上将, 柴田真理朗, 萩原知明
- P-45 Preparation of argan shell extracts and their emulsifying properties  
(T-LSI, Univ. Tsukuba, \*Univ. Manag. Technol., Pakistan, \*\*Food Research Institute, NARO,  
\*\*\*IAV Hassan II, Morocco , \*\*\*\*T-LSI, Univ. Tsukuba)  
Meryem Bouhoute, Noamane Taarji, Nauman Khalid\*, Isao Kobayashi\*\*, Mohammed Zahar\*\*\*,  
Hiroko Isoda\*\*\*\*, Mitsutoshi Nakajima, Marcos A. Neves
- P-46 Characterization of bagasse to liquid concentration  
with HTL for effective liquefaction of carbohydrates  
(Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba)  
Sekove Vodo, Marcos Neves, Mitsutoshi Nakajima
- 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  
(筑波大生命環境, \*農研機構食品部門)  
坂田裕奈, 小林功\*, Marcos Neves, 中嶋光敏
- 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  
(筑波大学生命環境, \*農研機構食品部門)  
三平浩人, 神津博幸, 小林功\*, 市川創作
- P-49 *In vitro* gastric digestion behavior of gel mixtures with different textures  
(Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba, \*Food Research Institute, NARO)  
Lin Han, Zaitian Wang, Hiroyuki Kozu, Kunihiko Uemura\*, Isao Kobayashi\*, Sosaku Ichikawa
- 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  
(筑波大生命環境, \*農研機構食品部門)  
王在天, 神津博幸, 植村邦彦\*, 小林功\*, 市川創作
- 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  
(\*筑波大生命環境, \*\*農研機構食品部門)  
張晏如\*, 王在天\*\*, 小林功\*\*, 市川創作\*
- P-52 *In vitro* gastric digestion of cooked japonica and Thai indica rice using GDS  
(\*Food Res. Inst., NARO, \*\*Wageningen Univ., \*\*\*Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba)  
Sireethorn Angsuvarungsri\*\*, Zaitian Wang\*, Yanru Zhang\*\*\*,  
Kunihiko Uemura\*, Sosaku Ichikawa\*\*\*, Isao Kobayashi\*
- 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  
(宇都宮大, \*(株)ニチレイフーズ)  
田村匡嗣, 内田有加里, 星奏絵, 齋藤高弘, 笹原由雅\*
- 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  
(広大院生物圏)  
桑原悠史, 川井清司, 羽倉義雄
- P-55 粉末食品モデルのガラス転移と圧縮成型  
(広島大学大学院生物圏科学研究科生物機能開発学専攻 食品工学研究室)  
望月匠峰, 羽倉義雄, 川井清司
- 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  
(広大院生物圏, \*日清オイリオグループ(株))  
守谷悠月, 羽染芳宗\*, 羽倉義雄, 川井清司

- P-57 粒子分散系液状食品の品質評価に関する研究  
(広大院生物圏)  
高関薇, 川井清司, 羽倉義雄
- P-58 Effect of emulsion and surfactant on RO membrane permeate flux  
(Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba, \*ARENA, Univ. Tsukuba, \*\*Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba)  
Aymen Halleb, Marcos Neves, Fumio Yokoyama\*, Mitsutoshi Nakajima\*\*
- P-59 脱脂米糠からの機能性成分抽出方法の検討  
(北海道大学)  
平井大輔, 上口智也, 清水直人
- P-60 食品および食品加工廃棄物より調製した各種エキスの過冷却特性  
(関西大化学生命工, \*弘前大農, \*\*株KUREi, \*\*\*マルコム株)  
河原秀久, 高橋結, 長岡康夫, 君塚道史\*, 福島敦子\*\*, 川本久敏\*\*,  
北川学\*\*\*, 中村彩乃\*\*\*, 村田和蔵\*\*\*, 伊藤成輝\*\*\*
- P-61 ワカメ未利用部位由来の氷結晶再結晶化抑制物質に関する研究  
(海洋大海洋科)  
稲葉悠馬, Enver Burak Aksoy, 李航, 柴田真理朗, 萩原知明
- P-62 Quality evaluation of rapeseed oils based on the changes of volatile flavor  
and unsaturated fatty acids during frying  
(\*Akita Prefectural University, \*\*Zhaoqing University, China,  
\*\*\*Komachi Agricultural Cooperatives)  
Jin-Kui Ma\*,\*\*, Tomomi Konno\*,\*\*\*, Jie-Yu Chen\*, Han Zhang\*
- P-63 近赤外分光法によるフライ油の AV 値の迅速分析  
(秋田県立大学生物資源科学部)  
陳介余, 張函
- 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  
(三重大院生物資源, \*三重大院地域イノベ, \*\*チョーヤ梅酒(株))  
植野あかり, 服部孝宏, 末原憲一郎\*, 亀岡孝治, 藤井聖司\*\*, 菅健太郎\*\*, 橋本篤
- P-65 蛍光指紋によるイクラの簡易分析技術の開発  
(海洋大海洋科)  
高木祐夏, 柴田真理朗, 萩原知明
- 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  
(東京海洋大学大学院食機能保全化学専攻, \*東京海洋大学大学院)  
西健甫, 鈴木徹\*, 渡辺学\*
- P-67 低加圧二酸化炭素マイクロバブルによる *Saccharomyces pastorianus* の  
殺菌における処理温度の影響  
(日本獣医生命科学大学)  
小林史幸, 金平直, 小竹佐知子
- 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  
(三重大院生物資源, \*三重大院地域イノベ, \*\*中部電 エネ応用研)  
武藤篤, 末原憲一郎\*, 亀岡孝治, 河村和彦\*\*, 橋本篤
- 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  
(群大院理工)  
木暮究, 谷野孝徳, 松井雅義, 大嶋孝之

- P-70 低温増殖菌の各種殺菌方法に対する感受性の違い  
(群大院理工, \*群大理工)  
慶徳翔太, 野村千裕\*, 大嶋孝之, 谷野孝徳, 松井雅義
- 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  
(新潟大)  
田中孝明, 民部裕洋, 水野陽樹, 渋谷裕紀, 落合秋人, 谷口正之
- P-72 色画像データによる食品の簡易品種評価  
(北海道科学大学, \*室蘭工業大学, \*\*札幌市立大学, \*\*\*苫小牧高専)  
小島洋一郎, 合田元清, 小島伊織\*, 小島汐織\*\*, 三上剛\*\*\*, 岩波俊介\*\*\*, 渡部知希
- P-73 モアレ縞による食用油の屈折率測定  
(北海道科学大学)  
渡部知希, 小島洋一郎
- 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~  
(\*北海道科学大学, \*\*北日本港湾コンサルタント株式会社)  
合田元清\*,\*\*, 小島洋一郎\*
- P-75 Extraction of  $\beta$ -carotene and  $\beta$ -sitosterol from sea buckthorn  
(*Hippophae rhamnoides*) pomace by use of different organic solvents and emulsions  
(T-LSI, Univ. Tsukuba, \*Univ. Manag. Technol., Pakistan,  
\*\*Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba, \*\*\*Univ. Sci.Tech., Mongolia)  
Battsetseg Tsogtoo, Nauman Khalid\*, Marcos A. Neves\*\*,  
Soninkhishig Tsolmon\*\*\*, Mitsutoshi Nakajima\*\*
- P-76 Recrystallization of ice crystals in the presence of AFGP or AFP type  
(海洋大)  
Qingnao Ma, 柴田真理朗, 萩原知明
- P-77 Thermal and mechanical properties of maca (*Lepidium meyenii Walpers*)  
(Department of Biofunctional Science and Technology,  
Graduate school of Biosphere Science, Hiroshima University)  
Alvino Granados Alex Eduardo, 羽倉義雄, 川井清司
- P-78 Analysis of bacterial and fungal community diversity in the Moutai-flavor Daqu  
(Guizhou University, China)  
Xiaodan Wang, Shidong Ban, Shuyi Qiu

### インダストリアルプラザ

8月10日(金)(第5会場, 13:00-17:15)  
【15:10-16:55 ショートプレゼンテーション】

- IP-01 やわらかさセンサー SOFTGRAM  
(新光電子) 小峯岳央, 草間淳
- IP-02 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) 佐藤眞直, 佐野則道, 富松亮介
- IP-03 両面異物検査装置「W\*GINGA」の紹介  
(前川製作所) 徳本大, 山上龍一, 前田知子, 河野晋治

- IP-04 真空冷却機オートナビ制御について  
(品川工業所) 大石裕喜, 藤田隆士
- IP-05 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) 奥園一彦, 土居繁\*
- IP-06 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) 廣瀬正幸, 石川康男, 加藤寛之
- IP-07 米のリアルタイム吸水可視化技術のご紹介  
(大阪ガス) 中山沙希, 富田晴雄, 松村昌彦
- IP-08 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) 平田利雄
- IP-09 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) 加藤健
- IP-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) 林一信, 千葉克己\*
- IP-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) 石崎淳
- IP-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 ~  
(ユーグレナ) 鈴木健吾
- IP-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) 仲西宏樹, 坂野太研, 鈴木貴則, 米山明, 塩谷茂信, 柳内延也
- IP-14 片手着脱 10 秒! 新発想のサニタリーヘルール  
(ジェイピーネクスト) 横山敬
- IP-15 サニタリーバルブのあるべき姿  
(SPV) 田口幸二
- IP-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) 羽田三奈子
- IP-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) 平谷隆太郎\*, 小林礼治\*,\*\*
- IP-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) 田村充
- IP-19 食品・飲料向け膜処理について  
(サンコー) 鄒江航
- IP-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) 野口陽平
- IP-21 食品工場の消毒, 殺菌関係  
(イカリ消毒) 杉浦彰彦