

10/9 付リリースの内容を一部変更ください。
※変更点：発表1のタイトル
美味技術学会（H27.10.13）

平成 27 年 10 月 9 日

第 15 回 例会（研究発表会・講演会）開催

美味技術学会

美味技術学会（会長 坂口栄一郎／東京農業大学 教授）は、6 月に開催したシンポジウム（テーマ：消費者が求めるこれからの食、新たな美味技術の創生に向けて）に引き続き、来る 11 月 7 日、岡山県倉敷市で下記の通り、第 15 回 例会（研究発表会・講演会：大会委員長 小川幸春／千葉大学大学院 准教授）を開催します。会員以外の方も参加が可能ですので、参加希望者は事務局までお問い合わせください。

記

1. 期 日 平成 27 年 11 月 7 日（土） 9:15～
2. 会 場 倉敷物語館
〒710-0055 岡山県倉敷市阿知 2 丁目 23-18
3. スケジュール
9:15～ 受 付
9:30～11:00 講演会（プログラムは別紙の通り）
11:00～12:00 研究発表会（プログラムは別紙の通り）
12:00～13:00 休 憩
13:00～13:30 総 会
13:30～16:00 研究発表会（プログラムは別紙の通り）
4. 参加費（資料代込）
会員 無料、非会員 3,000 円
5. 問合せ先
美味技術学会 事務局
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町 2-30
TEL&FAX：082-424-5364 e-mail：bimi@nifty.com
<http://homepage3.nifty.com/bimi/>

以上

プログラム

●「講演会」(9:30～11:00)

No.	時間	講演内容・講演者
1	9:30～10:15	次亜塩素酸を活用した衛生管理技術 浦野博水（岡山県工業技術センター 研究開発部 化学・新素材グループ グループ長）
2	10:15～11:00	最新フリーズドライ食品製造技術 ～おいしいみそ汁の作り方～ 畠中和久（天野実業株式会社 管理本部長 執行役員）

●「研究発表会」(11:00～12:00)

No.	時間	発表内容・発表者
1	11:00～11:15	CABA 富化米の不快感に関する研究 発芽玄米の香気特性に関する研究 ○吉岡 優（岐阜大学大学院 応用生物科学研究科）、勝野那嘉子、後藤清和、西津貴久（岐阜大学 応用生物科学部）
2	11:15～11:30	農・食のおいしさ技術サイエンス（第1部） — 粳乾燥貯蔵と粳穀類の偉力 — 山下律也（AE 研）
3	11:30～11:45	農・食のおいしさ技術サイエンス（第2部） — 京都府における黒大豆の乾燥に関する研究 — 山下道弘（京のふるさと産品協会）
4	11:45～12:00	農・食のおいしさ技術サイエンス（第3部） — 小豆の乾燥貯蔵と加工に関する研究 — 秋山 隆（兵庫県丹波農業改良普及センター）

●「休憩」／「役員会」(12:00～13:00)

●「総会」(13:00～13:30)

●「研究発表会」(13:30～16:00)

No.	時間	発表内容・発表者
5	13:30～13:45	長期間保存米の脂質変化および品質に与える影響の解明 ○張 茵、佐野純哉、小野ひとみ（秋田県立大学 生物資源科学部）
6	13:45～14:00	富山県となみ散居村の農家レストランの挑戦 林 節男（元 富山県立大学短大部）

No.	時間	発表内容・発表者
7	14:00～14:15	北海道八雲町住民診断における味覚・嗅覚検査結果 2015年度 片山直美（名古屋女子大学 家政学部）
8	14:15～14:30	災害食の食味評価結果 ○青木美帆、伊藤史織、和田明莉、宮脇真理奈、山田翔子、米津知恵、渡辺真穂、松本彩、石川結香、泉咲恵子、中山ゆい、伊藤瑞季、近藤祥子（名古屋女子大学 家政学部）、岡野志美、片山直美（名古屋女子大学大学院 生活学研究科）
9	14:30～14:45	菓膳料理を啓発するための調理実習の効果 ○宮脇真理奈、山田翔子、米津知恵、渡辺真穂、松本彩、和田明莉、伊藤史織、石川結香、青木美帆、泉咲恵子、中山ゆい、伊藤瑞季、近藤祥子（名古屋女子大学 家政学部）、岡野志美、片山直美（名古屋女子大学大学院 生活学研究科）
10	14:45～15:00	市販されている海外輸入菓子のピーナッツアレルギー検査結果 ○伊藤史織、和田明莉、宮脇真理奈、山田翔子、米津知恵、渡辺真穂、松本彩、石川結香、青木美帆、泉咲恵子、中山ゆい、伊藤瑞季、近藤祥子（名古屋女子大学 家政学部）岡野志美、片山直美（名古屋女子大学大学院 生活学研究科）
11	15:00～15:15	災害食喫食後の血糖値測定結果 一飯と粥の比較— ○和田明莉、宮脇真理奈、山田翔子、米津知恵、渡辺真穂、松本彩、伊藤史織、石川結香、青木美帆、泉咲恵子、中山ゆい、伊藤瑞季、近藤祥子（名古屋女子大学 家政学部）岡野志美、片山直美（名古屋女子大学大学院 生活学研究科）
12	15:15～15:30	岐阜県清酒酵母のスクリーニングとその発酵特性の評価 ○内田みなみ、早川享志、中川智行（岐阜大学 応用生物科学部）、吉村明浩（岐阜県産業技術センター）
13	15:30～15:45	菌床シイタケ栽培の培養工程における育成温度およびCO ₂ 濃度が収穫量に与える影響 柏野泰章（岡山大学大学院 自然科学研究科）
14	15:45～16:00	極矮性稲の食味評価に向けて 平井宏昭（大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科）