

プログラム

11月9日(金)

●「特別講演会」(9:30~11:00)

| 時間 | No. | 講演内容・講演者 |
|-------------|-----|--|
| 9:30~10:15 | 1 | 大阪産(もん)を利用した加工食品開発の取り組み 古川 真((地独)大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究部 食品技術グループ グループリーダー) |
| 10:15~11:00 | 2 | 食品中の放射性核種濃度基準値の設定について 高橋知之(京都大学複合原子力科学研究所 原子力基礎工学研究部門 准教授、兼 京都大学大学院農学研究科 地域環境科学専攻 准教授) |

●「研究発表会」(11:00~12:00)

| 時間 | No. | 発表内容・発表者 |
|-------------|-----|--|
| 11:00~11:15 | 1 | 栗の低温貯蔵におけるペクチン質の変化 ○佐治美来, 勝野那嘉子, 西津貴久(岐阜大学) |
| 11:15~11:30 | 2 | 丹波大納言小豆の乾燥特性 ○秋山 隆(兵庫県丹波農業改良普及センター), 西津貴久, 勝野那嘉子(岐阜大学), 田中得久(兵庫県丹波農業改良普及センター) |
| 11:30~11:45 | 3 | 減圧過熱水蒸気による鶏肉の解凍 ○山本陽斗(東京農業大学大学院), 村松良樹, 坂口栄一郎, 川上昭太郎(東京農業大学) |
| 11:45~12:00 | 4 | 穎の新技术開発研究 ○山下律也(AE研) |

●「休憩」/「役員会」(12:00~12:50)

●「総会」(12:50~13:20)

●「研究発表会」(13:20~17:00)

| 時間 | No. | 発表内容・発表者 |
|-------------|-----|--|
| 13:20~13:35 | 5 | 圧力感受性を付与した清酒酵母の醸造特性および香氣成分の解析 ○野村一樹, 片岡ちひろ(新潟薬科大学), 池崎 南(新潟薬科大学大学院), 堀 沙織里(新潟薬科大学), 井口晃徳, 重松 亨(新潟薬科大学, 新潟薬科大学大学院) |
| 13:35~13:50 | 6 | 粉末緑茶添加による混合脂肪酸の劣化抑制への影響 ○増井栄太郎, 劉 晓芳(秋田県立大学大学院), 陳 介余, 秋山美展, 張 菡(秋田県立大学大学院, 秋田県立大学) |
| 13:50~14:05 | 7 | 収穫時期と施肥濃度がナスの果実成分に及ぼす影響 ○高尾勝俊(長崎県立島原農業高等学校), 梅田知季(南九州大学環境園芸学部附属フィールドセンター), 森 太郎(滋賀大学), 中原浩貴, 松添直隆(熊本県立大学) |

| 時 間 | No. | 発表内容・発表者 |
|-------------|-----|---|
| 14:05～14:20 | 8 | 岐阜県地域乳酸菌ライブラリーの構築と機能評価 ○鳥 曇嘎, 王 倫 (岐阜大学大学院), 稲垣瑞穂, 島田昌也, 早川享志, 中川智行 (岐阜大学) |
| 14:20～14:35 | 9 | 高校生のだしの嗜好ならびに食経験がうま味認知閾値に及ぼす影響 ○中嶋名菜 (熊本県立大学), 小泉采音 (武庫川女子大学), 北野直子 (熊本県立大学), 川上育代 (尚絅大学), 中嶋康博 (久留米工業大学), 松添直隆 (熊本県立大学) |
| 14:35～14:50 | 10 | サバ味噌煮缶詰とマジックライス (白米) の食後血糖値測定結果 ○大久保うらら (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 11 | サバ味噌煮缶詰とマジックライス粥 (白米) の食後血糖値測定結果 ○臼井香菜瑠 (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 12 | マジックライス (カレピラフとカレーリゾット) の食味評価結果 ○岡村 和 (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 13 | マジックライス (梅じゃこと梅じゃこ粥) の食味評価結果 ○吉田彩峰 (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 14 | マジックライス (わかめご飯とわかめ粥) の食味評価結果 ○栗田侑季 (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 15 | マジックライス (青菜と青菜粥) の食味評価結果 ○太田さくら (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 16 | マジックライス (炒飯と炒飯リゾット) の食味評価結果 ○田中奈々美 (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 17 | マジックライス (エビピラフとエビリゾット) の食味評価結果 ○入江田萌 (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 18 | 大学生アスリートの昼食における栄養指導 ○中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 片山直美 (名古屋女子大学大学院, 名古屋女子大学), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院) |

| 時 間 | No. | 発表内容・発表者 |
|-------------|-----|--|
| 14:50～15:05 | 19 | 世界と日本の柿生産と干し柿生産技術の可視化 ○林 節男 (元 富山県立大学短大部) |
| 15:05～15:15 | | 休 憩 |
| 15:15～15:30 | 20 | 野生酵母における 4-VG 非生成株の分布と清酒酵母育種に向けた選抜方法の開発 ○奥村真衣 (岐阜大学大学院), 平井菜未 (岐阜大学), 吉村明浩, 澤井美伯, 正木和夫 (岐阜県産業技術センター), 向田 潤, 三井亮司 (岡山理科大学), 稲垣瑞穂, 島田昌也, 早川享志, 中川智行 (岐阜大学大学院, 岐阜大学) |
| 15:30～15:45 | 21 | 製パン時に麴を添加することで得られる効果について ○倉田佳苗 (岐阜大学大学院), 岩橋 均, 今泉鉄平 (岐阜大学), 吉川利宏 (八宝食産株) |
| 15:45～16:00 | 22 | 美味しさ評価についての一考察 ○小川幸春 (千葉大学大学院) |
| 16:00～16:15 | 23 | ハウレンソウにおける収穫後の <i>Methylobacterium</i> 属細菌の挙動とその生育を制御する微生物の探索 ○阪口由佳 (岐阜大学大学院), 繁原安美 (岐阜大学), 王 倫 (岐阜大学大学院), 谷 明生 (岡山大学), 中野浩平 (岐阜大学大学院), 稲垣瑞穂, 島田昌也, 早川享志, 中川智行 (岐阜大学) |
| 16:15～16:30 | 24 | ネオコタラノール摂取によるダイエットパスタの食後血糖値結果 ○永山明日香 (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 25 | ネオコタラノール摂取によるダイエットリゾットの食後血糖値結果 ○種戸奈々 (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 26 | 市販されている冷凍保存可能なヘルシー食の食味評価結果 ○太田千奈美 (名古屋女子大学), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院) |
| | 27 | 2018 年度八雲町住民健診における味覚検査と嗅覚検査の結果 ○片山直美 (名古屋女子大学, 名古屋女子大学大学院), 中山ゆい (名古屋女子大学大学院), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院) |
| 16:30～16:45 | 28 | 石鎚黒茶の菌叢解析に関する研究 ○水野智文 (岐阜大学大学院), 岩橋 均 (岐阜大学), 堀江祐範 ((国研) 産業技術総合研究所) |
| 16:45～17:00 | 29 | 近赤外線分析装置による清酒もろみ成分分析 ○三上隆司 (株サタケ), 前田夏奈, 土屋義信, 角川幸治 (広島工業大学) |