

# プログラム

11月22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	岐阜県清酒用酵母の開発 吉村明浩 (岐阜県食品科学研究所 試験研究部)
10:15～11:00	2	蜂産品の種類と機能 ～はちみつ・ローヤルゼリー・プロポリス～ 松岡拓磨 (株式会社秋田屋本店 洞戸工場 品質保証)

## ●「研究発表会」(11:00～12:00)

時間	No.	発表内容・発表者
11:00～11:15	1	加熱・加工条件の違いが加工用トマトの糖・酸含量と物性等に及ぼす影響 ○松添直隆・小松亜璃沙・海田優佳・木村 美友・中嶋名菜 (熊本県立大学)・中原浩貴 (鳥取大学乾燥地研究センター)
11:15～11:30	2	八雲町住民検診における味覚・嗅覚検査結果 (2019) ○片山直美 (名古屋女子大学健康科学部健康栄養学科), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 中山ゆい (学校法人糸菊学園名古屋調理師専門学校)
11:30～11:45	3	スタンプテスト (黄色ブドウ球菌) を用いた衛生管理—調理実習における手洗い指導— ○青山千紘 (名古屋女子大学家政学部食物栄養学科), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 中山ゆい (学校法人糸菊学園名古屋調理師専門学校), 田村孝志, 片山直美 (名古屋女子大学健康科学部健康栄養学科)
	4	調理実習における野菜用まな板と肉魚用まな板のATP検査結果 ○岩田絵美 (名古屋女子大学家政学部食物栄養学科), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 中山ゆい (学校法人糸菊学園名古屋調理師専門学校), 田村孝志, 片山直美 (名古屋女子大学健康科学部健康栄養学科)
	5	災害食に関するアンケート調査結果—5年間保証のアレルギーフリー・ハラル認証クッキー2種類— ○大野悠里加 (名古屋女子大学家政学部食物栄養学科), 近藤祥子 (医療法人瑞心会渡辺病院), 中山ゆい (学校法人糸菊学園名古屋調理師専門学校), 片山直美 (名古屋女子大学健康科学部健康栄養学科)
11:45～12:00	6	食用油の劣化に対する抗酸化素材添加の効果について ○張 菡 (秋田県立大学, 秋田県立大学大学院), 藤田 悟 (秋田県立大学), 増井栄太郎 (焼津水産化学工業 (株)), 劉 曉芳 (秋田県立大学), 陳 介余 (秋田県立大学, 秋田県立大学大学院)

●「休憩」／「役員会」(12:00～13:15)

●「総会」(13:15～13:45)

●「研究発表会」(13:45～16:15)

時間	No.	発表内容・発表者
13:45～14:00	7	小規模店舗を対象とした精肉の HACCP プランの作成と検証 ○降旗歩美, 関 洋子 (玉川大学 農学部 生命化学科 食品機能化学領域)
14:00～14:15	8	長粒種の粳摺り精米工程間における, 米選の効果と食味への影響調査 ○田中敏晴 (株式会社 タイワ精機)
14:15～14:30	9	泡なし岐阜大酵母 GY115-a3 株の育種とその低温醸造条件の検討 ○奥村真衣 (岐阜大学大学院自然科学技術研究科), 平井菜未 (岐阜大学応用生物科学部), 吉村明浩, 澤井美伯 (岐阜県食品科学研究所), 正木和夫 (酒類総合研究所), 島田昌也, 早川享志, 中川智行 (岐阜大学応用生物科学部)
14:30～14:45	10	お米の鮮度低下に伴い変動する脂質代謝物の同定 ○西澤正人, 田原紗希, 西本有紀, 藤田明子 (株式会社サタケ)
14:45～15:00		休憩
15:00～15:15	11	麴によるパンの品質向上の可能性 ○桑原真市, 倉田佳苗, 今泉鉄平, 濱田和広, 岩橋 均 (岐阜大学応用生物科学部)
15:15～15:30	12	離散要素シミュレーションモデルによる精米メカニズムの解析 ○橋本悠希 (株式会社サタケ), 坂口栄一郎, 川上昭太郎, 村松良樹 (東京農業大学), 梶原信三, 室井佑介 (株式会社サタケ)
15:30～15:45	13	後発酵茶について ○呉鳳鳴, 李佐乾, 蔣磊, 水野智文, 岩橋 均 (岐阜大学応用生物科学部)
15:45～16:00	14	上ヶ流乳酸菌発酵茶の創世と生産に関する研究 ○劉子路, 蔣磊, Yolani Syaputri, 岩橋 均 (岐阜大学 応用生物科学部 自然科学技術研究科)
16:00～16:15	15	発酵種スタータ粉末によるパンの品質改善 ○濱田和広 (岐阜大学 グローカル推進機構)