

# プログラム

	発表時間	発表課題・発表者
S1	9:30	<b>特別講演 1 「皮ごと美味しく食べられるレモン加工技術の開発」</b>  広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター 食品加工研究部 副部長 中津沙弥香氏
S2	10:15	<b>特別講演 2 「真吟精米で醸す美味しいお酒」</b>  株式会社サタケ 技術本部 技術研究室 副本部長 川上晃司氏
1	11:00	<b>米の品質が食味に及ぼす影響</b>  小島洋一朗（富山県農林水産総合技術センター農業研究所）
2	11:15	<b>米粉および蕎麦粉を材料とした 3D フードプリンティングの実用化に向けた 物性および加工適性の評価</b>  石川惟月（宇都宮大学大学院地域創生科学研究科）
	11:30	<b>休憩・役員会</b>
	13:00	<b>総会</b>
3	13:30	<b>シグモイド関数を用いた玄米粉アルカリ崩壊過程の解析</b>  筒井達也（東京農工大学大学院連合農学研究科）

---

4	13:45	<b>Assessing the Feasibility of 3D Printing Silver Cyprinid Fish with Starch Binders</b> Murerwa Linsey Gatwiri (Jomo Kenyatta University of Agriculture & Technology)
5	14:00	<b>Effects of Physical Modification on the Structural and Functional Properties of Sweet Potato and Yam Starch</b> Cristina Roselle Mitra (千葉大学大学院園芸学研究科)
6	14:15	<b>Impact of Lipid and Protein Removal on the Physicochemical Properties of Rice Flour During Storage</b> Nwaeche Chiemerie Famous (東京農工大学大学院連合農学研究科)
7	14:30	<b>出力および照射時間が異なるマイクロ波乾燥がホップの色調, ポリフェノールおよび caryophyllene に及ぼす影響</b> 花房峻亮 (宇都宮大学大学院地域創生科学研究科)
8	14:45	<b>組織構造からみたハトムギ飯の糖質消化性および バイオアベイラビリティの解析</b> 栗原尚基 (宇都宮大学大学院地域創生科学研究科)
9	15:00	<b>油ちょう品の嗜好性と食塊特性経時的変化の関係</b> 貝谷幹太 (岐阜大学大学院自然科学技術研究科)
10	15:15	<b>カットバナナの<math>\alpha</math>-リポ酸処理時に発生する悪臭成分の分析</b> 源日向 (岐阜大学大学院自然科学技術研究科)
	15:30	<b>休憩</b>

---

---

11	15:45	<b>代替卵素材探索のための各種豆類由来タンパク質泡沫の特性解析</b> 中村華緒（金沢工業大学大学院工学研究科）
<hr/>		
12	16:00	<b>ブドウ‘オーロラブラック’果実色情報からの糖度推定</b> 孫若冉（岡山大学大学院環境生命科学研究科）
<hr/>		
13	16:15	<b>キクイモ粉末への置換割合がうどん麺の物性、色調、味質に及ぼす影響</b> 吉田優彩（佐賀大学大学院農学研究科）
<hr/>		
14	16:30	<b>新奇ポリアミン生産乳酸菌の探索</b> 鳥居仁雲（岐阜大学大学院自然科学技術研究科）
<hr/>		
15	16:45	<b>金属イオンを利用したうま味成分を多く含む魚醤の製造</b> 関洋子（東京工科大学応用生物学部）
<hr/>		
16	17:00	<b>おいしさの創出を図るワークショップの設計と実践 -食品副産物の発生およびアップサイクルの理解と認知-</b> 本田智巳（武庫川女子大学食物栄養科学部）
<hr/>		
17	17:15	<b>玄米飯の食味評価方法の確立</b> 西本有紀（株式会社サタケ）
<hr/>		
	17:30	<b>閉会あいさつ</b>
<hr/>		