

プログラム

発表時間		発表課題・発表者
S1	9:30	特別講演 1 「1分・1滴で各種溶液の化学指紋情報を取得するダイヤモンド電子舌センサ」 産業技術総合研究所センシング技術研究部門主任研究員 株式会社ExtenD 取締役 大曲新矢氏
S2	10:15	特別講演 2 「有明海のノリの色と美味しさ」 佐賀大学農学部 教授 木村圭氏
	11:00	休憩
1	11:15	干し柿および乾燥工程への高圧加工の影響 野村一樹（金沢工業大学）
2	11:30	雑豆粉末の食用化に向けた調製および加工特性の評価 中西啓人（宇都宮大学）
3	11:45	過熱水蒸気乾燥を用いた乾燥コオロギの品質制御の可能性 長崎弥生（岐阜大学大学院）
	12:00	休憩・役員会
	13:00	総会
4	13:30	中国における香り米の炊飯技術に関する研究 ―炊飯方法による香り成分濃度と香り強度との関係― 劉 厚清（上海東禾九穀開心農場有限公司）

5	13:45	発芽玄米における食味とGABA含量との関係 永田彩夏（弘前大学大学院）
6	14:00	発芽処理した穀類，豆類を用いた代替コーヒーのポリフェノールおよび抗酸化能の分析 田中玲奈（岐阜大学）
7	14:15	石川県スクリーニング酵母の冷凍耐性評価 森 修平（金沢工業大学大学院）
	14:30	休憩
8	14:45	ひよこ豆麴の製造と味噌醸造 水間智哉（摂南大学）
9	15:00	エンドウマメ由来タンパク質のスフレケーキ基礎特性の評価 中野莉紗（金沢工業大学）
10	15:15	キクイモ粉末に対する熱処理がキクイモ粉末置換うどん麺の色調および嗜好性に及ぼす影響 吉田優彩（佐賀大学大学院）
11	15:30	生鮮キクイモの嗜好性・機能維持に適した保蔵条件 江口空美（佐賀大学）
12	15:45	自然落下前栗の低温貯蔵による果実成分の動態 山崎 陽（鹿児島大学）
	16:00	閉会あいさつ