

8月31日(

【研究賞】

【研究賞】

【奨励賞】

8月31日(

【シンポジ

A-1

A-2

A-3

A-4

8月31日(

【シンポジ

B-1

B-2

B-3

B-4

9月1日(シ
【シンポジ

C-1

C-2

C-3

C-4

8月31日(

【食品製造

1-10-1

1-10-2

1-10-3

1-10-4

1-10-5

1-10-6

1-10-7

1-10-8

1-10-9

1-10-10

8月31日(

【殺菌・洗

2-10-1

2-10-2

2-10-3

2-10-4

2-10-5

8月31日 (

【食品保庫

2-10-6

2-10-7

2-10-8

2-10-9

8月31日 (

【Internat

3-10-1

3-10-2

3-10-3

3-10-4

3-10-5

3-10-6

8月31日(

【食品物性

3-10-7

3-10-8

3-10-9

3-10-10

9月1日(少

【食品製造

1-20-1

1-20-2

1-20-3

9月1日(少)

【食品製造

2-20-1

2-20-2

2-20-3

9月1日(少)

【食品物性

3-20-1

3-20-2

3-20-3

9月1日(少)

【分析物性

4-20-1

4-20-2

4-20-3

9月1日(少)

【食品製造

1-20-4

1-20-5

1-20-6

1-20-7

9月1日(少)

【食品製造

2-20-4

2-20-5

2-20-6

2-20-7

2-20-8

9月1日(少)

【食品物性

3-20-4

3-20-5

3-20-6

3-20-7

3-20-8

9月1日(少)

【計測・制

4-20-4

4-20-5

4-20-6

4-20-7

4-20-8

ポスター月

8月31日

ポスター月

9月1日

ポスター

ポスター

P1

P2

P3

P4

P5

P6

P7

P8

P9

P10

P11

P12

P13

P14

P15

P16

P17

P18

P19

P20

P21

P22

P23

P24

P25

P26

P27

P28

P29

P30

P31

P32

P33

P34

P35

P36

P37

P38

P39

P40

P41

P42

P43

P44

P45

P46

P47

P48

P49

P50

P51

P52

P53

P54

P55

P56

P57

P58

P59

P60

P61

P62

P63

P64

P65

P66

P67

P68

P69

P70

P71

P72

P73

P74

P75

P76

P77

P78

P79

P80

P81

P82

P83

P84

P85

P86

展示（第
8月31日
ショートブ
8月31日

IP-01

IP-02

IP-03

IP-04

IP-05

IP-06

IP-07

IP-08

IP-09

IP-10

IP-11

IP-12

IP-13

IP-14

IP-15

IP-16

IP-17

IP-18

IP-19

IP-20

IP-21

プログラム
受賞講演

12月)(講堂, 13:25-14:25)

交流電界ミニマムヒーティングを利用した食品の高品質加工に関する研究

植村邦彦(新潟食料農業大学)

高電圧パルス電界の食品の安全性・機能性に関する工学的研究

大嶋孝之(東京家政学院大学)

食品ハイドロコロイドの物性、機能性に関する食品工学的研究

二宮和美(群馬大学)

シンポジウム

12月)(第1会場, 09:30-11:45)

シンポジウムA】「社会基盤としての給食・大量調理と食品工学」

(オーガナイザー:伊與田 浩志(大阪公立大学), 赤尾 正(大阪樟蔭女子大学))

給食を取り巻く現状と社会における役割

(大阪樟蔭女子大学)

赤尾 正

セントラルキッチンを活用した医療・福祉の給食サービス

(日清医療食品(株))

郡司 慎也

高齢者の食のニーズ・最新動向と課題 ～看護の立場から～

(森ノ宮医療大学)

川添 英利子

学校における給食の役割と学校給食の動向と現状

(堺市立登美丘中学校)

八竹 美輝

12月)(第2会場, 09:30-11:45)

シンポジウムB】「食品工学が切り拓く, プロセス・イノベーション」

(オーガナイザー:谷 康生(日清製粉グループ本社), 北川 泰弘(ハウス食品(株)))

プロセス・イノベーションを実現する, ものづくりマネジメント

—アーキテクチャ戦略による価値創造の再定義—

(埼玉大学・東京大学)

朴 英元

米粉100%による製パン技術の開発と全く新しいアルファ化技術”Amorfast”への展開

(山形大学)

西岡 昭博

「混ぜる・塗る・固める」技術を核としたプロセス・イノベーションによる新事業展開
～カセットテープから全固体電池へ～

(マクセル(株))

山田 將之

組み立て型で出汁の感覚をつくる新技術MIRACORE®のご紹介

(不二製油(株))

齋藤 努

k) (第1会場, 09:00-11:15)

【ウムC】「単位操作の進化から考える食品工学の未来」

(オーガナイザー: 増田 勇人 (大阪公立大学), 藤岡 沙都子 (慶應義塾大学))

大豆加工食品における加熱処理の歩みとそこから見える未来

(静岡県立大学)

下山田 真

誘導加熱された回転翼による食品製造・加工における攪拌・乾燥プロセス強化

(大阪大学)

中尾 一成

乳業における単位操作紹介

((株) 明治)

納谷 昌和

食品工学における数値解析の導入意義と運用の実際

(キューピー(株))

前島 卓哉

口頭発表

※正式な所属機関の名称は各要旨を参照して下さい。

7月)(第1会場, 14:45-17:30)

食・加工】

二軸エクストルーダー製造による大豆ミート形成メカニズムの解明

((株)日本製鋼所)

○宮川真里奈, 福田瑞香, 梅田光秀, 福澤洋平

農産物由来食材ペーストの3D成形適否の予測における複数の機械学習モデルの比較・解釈

(農研機構 食品研究部門)

○鎌田樹, 神津博幸, 梅田拓洋, 小林功, 根井大介

分離大豆タンパク質を用いた3Dプリントによる植物性ソフトカプセルの作製

(*京大院農, **三生医薬)

○蔵田実生*, 園川あいり**, 柳原葵, **平澤亙**, 谷史人*, 小林敬*

加熱加圧成形法を用いた分離大豆タンパク質／グルテン複合フィルムの作製とその物性評価

(*京大院農, **三生医薬)

○岡本あい*, 蔵田実生*, 園川あいり**, 柳原葵*, 平澤亙**, 谷史人*, 小林敬*

マヨネーズにおけるスケールアップ指標の構築

(味の素(株))

○野中俊希, 飯田徹, 後藤貴司

澱粉を主成分とするモデル凍結乾燥食品における再構成特性の解析

(*九州大学大学院, **成蹊大学理工学部,)

○原田和哉*, 大島一真**, 浅野周作*, 中川究也*

有限要素法を用いた包装米飯のマイクロ波加熱シミュレーションによる温度予測と水分状態

・食感の相関解析

(海洋大院)

○杉原ちひろ, アベアアンドレス, ラベイヴァン, 福岡美香

シーフード燻製品製造時におけるフレーバー浸透解析

(海洋大院)

○飯村治輝, アベアアンドレス, ラベイヴァン, 福岡美香

導電率の異なる多層構造パン生地における通電加熱時の加熱挙動の解析

(*海洋大院, **ベースフード(株))

○中岡萌*, 王春森*, ラベイヴァン*, 吉永孝之**, 太田茂之**, 福岡美香*

マルチマグネトロンMW加熱における電磁波干渉と温度分布特性

(海洋大院)

○大津優斗, アベアアンドレス, ラベイヴァン, 福岡美香

7月)(第2会場, 14:45-16:15)

食・保存】

Cooking Valueを用いたホワイトシチュー加熱殺菌時の褐変予測

(*ATS法研究会, **広大院統合生命)

○稲葉正一*, 羽倉義雄**

Study on mayonnaise adhesion and detachment by a parallel-plate sensing method

(Tokyo University of Marine Science and Technology, Food Process Lab)

○Gao Qingli†, Shibata Mario, Hagiwara Tomoaki

大気圧プラズマ殺菌が柑橘の腐敗抑制に与える効果

(*アステクノス, **静岡県工業技術研究所, ***九大院総合理工)

○杉浦敏行*, 袴田雅俊**, 柳生義人***

PBII法を用いた殺菌技術に関する研究

(*広工大院工, **広工大生命)

○塚本陽太*, 牛田真桜*, 佐古朋翼**, 田中寧希*, 田中武*, 角川幸治**

Care222を用いた*Sporosarcina psychrophila* NBRC 15381のUV殺菌に関する研究

(*広工大院工, **広工大生命)

○藤田将史*, 仙田朋也**, 角川幸治*

月)(第2会場, 16:30–17:30)

義, 食品製造・加工】

キウイフルーツの低温貯蔵後における品種依存的な追熟戦略—多変量解析による解明

(香川短大)

○牧野義雄, 川田涼花, 田所春香, 鎌田梨暖, 竹内実咲

糖漬加工品の褐変予測に向けたモデル溶液を用いたL*a*b*色彩値による褐変度測定

(広島総研食品工技セ)

○梶原良, 中津沙弥香, 下久由希, 大上真歩

ノンプログラミング・低コストで実現する過冷却促進活性評価システムの構築

(東京海洋大院)

○常門加奈, 柴田真理朗, 萩原知明

鶏むね肉の加熱調理における凍結操作の影響

(* (株) 前川製作所, **東大院農)

○河野晋治*, 小南友里**

月)(第3会場, 14:45–16:15)

ional】

Phase-field simulation for evaluating differences in boiling phenomena of liquid foods

(Food Thermal Processing Laboratory, Tokyo Univ. Mar. Sci. Technol.)

○Abea Andres†, Aikawa Karin, Llave Yvan, Fukuoka Mika

Chitosan-based Nanocomposite Films for Food Packaging: Impact of Film Processing Condition on the Mechanical Properties

(筑波大)

○Nwogba Henry Chinonso, Mitsutoshi Nakajima, Marcos Antonio Neves

Particle size reduction of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) whole grain flour for application in Pickering emulsions

(筑波大)

○ラビチョコケアリソン ジェラルディン, Mitsutoshi Nakajima, Marcos Antonio Neves

Oxidative Stability of Flaxseed Oil-in-Water Nanoemulsions: Effect of Myricetin Addition

(筑波大)

○Azevedo de Souza Livia, Mitsutoshi Nakajima, Marcos Antonio Neves

Multi-factor kinetic analysis of sago starch drying

(*農研機構, ** UNIV. MALAYSIA SARAWAK)

○MASWIDAMUSTAFA KAMAL*, RUBIYAH BAINI **

Application of VIS-NIR Spectroscopy in Grape Quality Evaluation

(The University of Tokyo)

○Ha Duc Minh, Kazunari Miyashita, Khin Nilar Swe, Tetsuya Araki

月)(第3会場, 16:30–17:30)

生】

高アミロース米由来米ゲルと他の澱粉ゲルの物性および冷蔵保存中の老化挙動の比較

(*東京海洋大院, **群大院・理工, ***共立女子大・家政)

○山村まい*, 北迫真実*, 片桐栞太**, 二宮和美**,
太田みふあ***, 萩原知明*, 柴田真理朗*, 熊谷仁***

蛍光標識を用いた透明化かまぼこの構造解析

(*東京大学大学院, **茨城大学)

○岡本悠雅*, 小南友里*, 林達也**, 井ノ口繭*, 潮秀樹*

高アミロース米から調製される米ゲルと米粉ゲルのレオロジー特性および冷蔵保存中の老化挙動の比較

(*東京海洋大院, **群大院・理工, ***共立女子大, ****農研機構・食品)

○北迫真実*, 山村まい*, 片桐栞太**, 熊谷仁***,
太田みふあ***, 青木法明****, 山本和貴****, 萩原知明*, 柴田真理朗*, 二宮和美**

ソノケミカルプロセッシングを用いたダイズアズキ混合系の物性制御

(大阪公立大学大学院)

○堂元美冴, 渡邊義之

月)(第1会場, 11:15–12:00)

産・加工】

米粉蒸しケーキにおける澱粉の糊化と膨化との関係

(広島大学大学院)

○柏原美咲, 川井清司

表面冷却下での赤外線内部加熱による白色クラストパンの焼成技術の開発

(*国士舘大, **電通大院)

○佐藤公俊*, 昆野愛夕**

食品咀嚼過程における食塊構造変化と香り成分放散挙動の関係

(岐阜大学)

○高橋孝太郎, 今泉鉄平, 西津貴久

ℓ) (第2会場, 11:15-12:00)

食・加工】

加圧蒸気とマイクロ波のハイブリッド加熱における食品形状および配置が伝熱挙動に与える影響

(*海洋大院, **テーブルマーク(株))

○池長柔羽*, アベアアンドレス, ラベイヴァン*, 荒木淳也**, 玉田靖子**, 福岡美香*
多孔性吸着剤を用いた微細藻類含有タンパク質回収の物質移動の影響の解明

(*佐賀大学理工, **佐賀大学農)

○川喜田英孝*, 櫻井鴻志郎*, 出村幹英**, 森貞真太郎*, 大渡啓介*
希少糖生成反応液の脱色プロセスの解析

(大阪公立大学大学院)

阪口幹太, ○河野稜, 渡邊義之

ℓ) (第3会場, 11:15-12:00)

生】

ビールテイスト飲料の泡の再生力に及ぼす微粒子の影響

(サッポロビール(株) 価値創造フロンティア研究所)

○榎亜加音, 谷川篤史, 坂下聡一

咀嚼シミュレータ MOG®による食感評価方法の開発~6軸力覚応答の解析~

(* (株)J-オイルミルズ, **大阪大学)

○高崎大巧*, 橋本和紀*, 柴田曉秀**, 東森充**

客観的かつ多様な食感の言語表現に向けた大規模言語モデルの応用
~10種類の食感データを用いたLLMファインチューニング~

(東電大院・生命理工)

○門脇幸汰, 武政誠

ℓ) (第4会場, 11:15-12:00)

生・物理化学, 計測・制御】

高濃度リコピンナノエマルジョンの調製条件最適化と保存安定性評価

(*静岡県大・食栄, **静岡県工技研)

小林はな*, ○村上和弥*, 松野正幸**, 下山田真*

赤外／遠赤外分光法を用いたゼラチンゲルの内部状態の評価

(*東北大院農, **東北大農)

○石川大太郎*, 肖博文**, 七島なつみ**, 楊嘉敏**, 藤井智幸*

プロテインホスファターゼによる鶏卵卵白の物性機能改変

(*東京電機大院理工, **合同酒精(株))

○鎌倉龍人*, 小笠原準季**, 森江恭子**, 守谷崇**, 半田明弘*

㌾) (第1会場, 14:30–15:30)

㌾・加工】

生きた乳酸菌入りグミの開発

(広島大学)

○川西航平, 川井清司, 望月匠峰

カチオン性エマルジョンに被覆された濃厚糖溶液内包多糖ゲルの調製と糖成分放出挙動

(*東京海洋大学, **寧波大学)

○松川真吾*, Yang Yisu*, Yang Xi**

海藻資源の高付加価値利用に向けた抗酸化成分と多糖の逐次抽出プロセスの開発

(*筑波大院, **筑波大学生命環境, ***BRIN)

○兼子侑介*, Budiari Setyan*i, 宮前友策**, Melanie Hakiki***,
Sinurat Ellya ***, 平川秀彦**, 市川創作**

アイスクリームのレオロジー特性に及ぼすフリージング中の攪拌操作の影響

(阪公大院工)

河内竜太郎, ○増田勇人, 伊與田浩志

㌾) (第2会場, 14:30–15:45)

㌾・加工】

咀嚼動態に基づく新食感評価法開発～米飯への応用～

(東京電機大)

片岡裕, ○武政誠

凝集乳清タンパク質製品の性状比較

(*東京電機大理工, ** (株) 明治)

○濱塚登夢*, 阿久津翔*, 川村悠気**, 羽生圭吾**, 市場幹彦**, 半田明弘*

高電圧パルス電界処理が乳酸菌のストレス耐性に及ぼす影響

(*群大院食健康, **群大院理工, ***東京家政学院大)

○鈴木愛花*, 山口達也**, 大嶋孝之***, 谷野孝徳*

食品を対象としたレーザーによる局所加熱の反応予測及び解析

(海洋大院)

○山口あさ陽, アベアアンドレス, ラベイヴァン, 福岡美香

表面油量を低減した油脂含有粉末の酸化挙動に及ぼす賦形剤の影響

(大阪公立大学大学院)

○橋本直人, 高重至成, 渡邊義之

㌾) (第3会場, 14:30–15:45)

生, 食品製造・加工】

フード3Dプリントによる新しい食感設計/製造法開発
～異符号電荷マイクロゲルフード配合比の影響～

(東京電機大学大学院)

○小田井明子, 武政誠

大麦およびライ麦アルブミンの物理化学的特性

(*群大院, **日大・生資料)

○大塚美帆*, 荻野憲和*, 青山泰**, 山口勇将**, 熊谷日登美**, 井上裕介*, 二宮和美*
酸化チタンの光触媒作用による不溶性コムギ成分の物質転換

(大阪公立大学大学院)

○伏見はんな, 渡邊義之

高電圧パルス電界処理によるジャガイモの性状変化

(*群大院食健康, **東京家政学院大)

○山本美咲*, 大嶋孝之**, 谷野孝徳*

未変性および熱変性タンパク質粉末の熱圧縮成型と破断特性

(JAEA 強相関)

○望月匠峰, 平田芳信, 熊田高之, 中川洋

k) (第4会場, 14:30-15:45)

【御, 品質管理・評価, 食品機能】

食品と一緒に焼成して色・温度の測定が可能なワイヤレス測定システムの開発

(阪公立大)

○山添義顕, 辻岡哲夫, 田窪朋仁, 伊與田浩志

パン生地ミキサー電流波形解析による混練状態の変動と原因

(伴技術研究所)

○伴信雄

表形式基盤モデルを用いたチョコレートの官能評価予測に関する研究

(*大阪公立大工, **(株)明治, ***大阪公立大院)

○高橋歩夢*, 杉本美紀**, 黄瀬浩一*

アマニ油脂肪酸カルシウム配合飼料で肥育した豚脂の胃および小腸における消化特性

(*筑波大学生命環境, **(株)ニチレイフーズ)

○三木悠意*, 渡邊翔太**, 中川柚季**, 市川創作*

アマニ油脂肪酸カルシウム配合飼料で肥育した豚脂の高齢者モデルによる胃消化特性

(*筑波大学生命環境, **(株)ニチレイフーズ)

三木悠意*, 渡邊翔太**, ○中川柚季**, 市川創作*

ポスター発表（第6会場）

展示

（月）13:00-17:30, 9月1日（火）9:00-14:20

発表コアタイム

（火）13:00-14:20

一発表番号: 奇数 コアタイム 13:00-13:40

一発表番号: 偶数 コアタイム 13:40-14:20

凍結融解法を用いた新規ブロック状代替肉の製造工程短縮に向けた検討

((株)クボタ)

○林龍太, 片野裕太, 草刈剛

大豆加工品フリーズドライの水戻しにおける復元性の研究

(三重工研)

○田口裕美, 佐合徹

鮎の高温焼成におけるマルチフィジックス解析

(海洋大院)

○千葉菜月, アベアアンドレス, ラベイヴァン, 福岡美香

エクストルーダーによるすりみと植物性タンパク質の組織化と物性評価

((株)ニッスイ)

○横田展大, 星野直樹, 竹村裕二

新規非加熱加工法としての高電界パルスのジャガイモへの作用

(*熊本大学院, **産業ナノマテリアル研究所)

○小浦郁弥*, 太神遼生*, 勝木淳**

Effect of initial thermal conditions on the heating behavior and smoke component penetration during smoking process of swordfish (*Xiphias gladius*)

(海洋大院)

○イレムキリンチ, 飯村治輝, ラベイヴァン, 福岡美香

浸漬解凍による冷凍モモの高速解凍と果実およびドリップの成分分析

(岡山大学院)

○桑田卓司, 磯部和真, 堀部明彦, 山田寛

遠心ブロック凍結濃縮プロセスのモデル化と操作因子の評価

(*九大院工, ** 成蹊大理工)

○丹重智博*, 大島一真**, 浅野周作*, 中川究也*

加熱収縮を伴うハンバーグのマイクロ波調理における伝熱挙動の解析

(海洋大院)

○中島帆乃香, 杉原ちひろ, アベアアンドレス, ラベイヴァン, 福岡美香

高電界パルスを用いた酵母有価物質の非破壊抽出の試み

(熊本大学大学院)

○齊藤昌幸, 畑和真, 樋口正守, 勝木淳

澱粉食品を対象とした放射伝熱による焼成及び膨張解析

(海洋大院)

○関野未稀, アベアアンドレス, ラベイヴァン, 福岡美香

海苔代替シート作製における原料および処理条件がテクスチャーと色調に及ぼす影響

(大阪公立大学)

○金沢楓, 高重至成, 渡邊義之

非対称マイクロチャネルを用いたW/O/Wエマルジョン作製における水溶性および油性
乳化剤の添加効果

(都市大院総理工)

○柿崎鞠寧, 玉井千晶, 黒岩 崇

植物油エマルジョンに包含させた脂溶性機能成分の安定性に対する影響因子

(都市大院総理工)

○丸山絵菜, 黒岩崇

キトサン-脂肪酸複合微粒子の粒子構造および安定性に対する加熱・冷却処理の影響

(都市大院総理工)

○亀岡彩夏, 黒岩崇

燻煙処理を導入した北寄魚醤油の製造とメイラード反応が風味形成に及ぼす影響

(* 苫小牧高専, ** NJPC, *** 北海道科学大学)

○本間陽菜*, 石川勇人*, 小島伊織*, 有馬隆司*, 合田元清**,
小島洋一郎***, 岩波俊介*

脂溶性機能成分を添加した固体油脂含有エマルジョンの結晶化に対する影響因子

(都市大院総理工)

○川野結衣, 黒岩崇

パルス電界処理による植物組織の加工状態の観察

(大阪電気通信大学大学院)

○西川海翔, 民田太一郎, 南川幸輝, 上野往馬, 碓井柊也, 金澤宙矢, 佐藤星斗
イチゴジャムテクスチャーの局所的変化を指向した電圧印加法の利用

(*大阪公立大学大学院, **大阪府立大学)

○樋上果保*松本希月**, 高重至成*, 渡邊義之*

寒天ゲルの凍結損傷の改善に関する研究

(広島大学院)

○飯田裕也, 川井清司

冷凍茹で卵の物性改善に関する研究

(広島大学大学院)

○福崎朝, 川井清司

常圧凍結乾燥プロセスへの温度変調操作適用による食品物性の制御

(*九大院工, ** 成蹊大院工)

○山川颯大*, 中川究也*, 大島一真**, 浅野周作*

キャロブのアルコール処理がピニトールに与える影響

(名古屋葵大)

○松尾亜希子,

ライスマルクを用いたアイスクリーム様デザートの開発

(東京海洋大学)

○伊藤美悠,萩原知明

魚体の低温切断に及ぼす切断速度と切り欠きの影響

(広大生物生産)

○江藤宏祐,羽倉義雄

静磁場が食品の凍結挙動に及ぼす影響

(TUSMAT)

○YANLinyi, XUZheng, REDOMark Anthony, 渡辺学

Computer Simulation of Ohmic Heating of Complex Food Models

(海洋大院)

○Cai Jiaye, Wang Chunsen, Llave Yvan, Fukuoka Mika

低利用魚から作製した低温凍結粉碎含水ゲル粉末の食品素材化と食品試作

(*山形大学,** 一正蒲鉾(株))

○望月美咲*, 井桁幹人*, 大塚葉奈子**, 苗代慧**, 鳥羽慶*,
土井美津子*, 貝沼友紀*, 古川英光*

高温高圧蒸気加熱による澱粉食品の特殊加工が茹で調理特性に与える影響

(海洋大院)

○関真太郎, ラベイヴアン, 福岡美香

乾熱処理脱脂大豆を原料とした大豆タンパク質の調製

(*東京電機大理工,**UMAMI UNITED JAPAN (株))

○古澤実怜*, 山本善稀*, 下吹越雅人**, 伊藤捺暉**, 平塚貴政**, 半田明弘*

レーザーフード3Dプリント技術で具現化する巨視的構造設計 ～異なる肉の模倣に向けた
生体組織の微細構造に由来する圧縮特性の再現 ～

(東京電機大学大学院)

○宮崎和真, 武政誠

インドネシア産紅藻 *Gracilaria changii* から得られる多糖のゲル物性と分子特性に対するアルカリ
処理条件の影響とその相関解明

(*筑波大院生物資源,** BRIN, ***筑波大学生命環境)

○及川悠太郎*, EllyaSinurat**, 平川秀彦***, 市川創作***

キトサン-中鎖脂肪酸複合体を利用したO/Wエマルションの作製と安定性評価

(都市大院総理工)

○浅野琉人, 黒岩崇

アイスクリームの回分式フリージングにおける攪拌速度が熱流動場に与える影響

(阪公大院工)

○北中啓寛, 増田勇人, 伊與田浩志

キトサン-オレイン酸複合微粒子を包括したアガロースゲルの物性評価

(都市大院総理)

○木内美紀子, 黒岩崇

果皮色と糖／有機酸比に基づく複数品種トマトの汎用品質評価法の構築

(* 苫小牧高専, ** 仙台大専, *** NJPC, **** 北海道科学大学)

○石川勇人*, 山中柚希*, 山本椋太*, 小島伊織*, 有馬隆司*, 原田恵雨*,
若生一広**, 合田元清***, 小島洋一郎***, 岩波俊介*

ミニトマトフルティカ種の果皮色と成分との相関関係の検証

(* 苫小牧高専, ** 仙台大専, *** NJPC, **** 北海道科学大学)

○山中柚輝*, 石川勇人*, 小島伊織*, 山本椋太*, 有馬隆司*, 原田恵雨*,
若生一広**, 合田元清***, 小島洋一郎****, 岩波俊介*

オレオソームの脂溶性機能成分キャリアとしての利用

(筑波大学生命環境)

○竹井朱里, 能登凜香, 平川秀彦, 市川創作

フードメタボロミクスによる鰹節と鰹出汁の成分プロファイリング

(* 近大・** 生物理工, *** 名市衛研・食品部, **** 金城学院大・生活環境)

○松田智哉*, 前田彰太*, 吾郷望*, 石川快大*, 石黒巨望*, 谷口賢**,
財津桂*, 浅野友美****

カラギーナンの分子特性に基づくアルギン酸複合膜の物性および物質透過性能の評価

(関東学院大)

○湯舟竜也, 今井正直, 鎌田素之, 中山良一

飽和塩水溶液と二温度法による水分吸着等温線測定装置の開発

(* 東大院農, ** 農研機構食研)

○五月女格*, 根井大介**, 吉村正敏*

放射光CTを用いた食品調理過程のin cook4D観察

(* 九州シンクロトン光研究センター, ** 西九州大学, *** 大阪公立大学)

○米山明男*, 安田みどり**, 徳留靖明**, 河本正秀*

咀嚼能力の大小を反映可能な食感評価システムによる脆性多孔質食品の破壊挙動の観察

(追手門学院大)

○門脇廉

GABA大量生産に向けた小型pH制御リアクターの開発

(静岡県立大学大学院)

○柴山まりん, 藤浪大輔, 伊藤創平

異なる作成条件における高分子ゲルの機械的特性

(* 日本工大院, ** 東京都立大院)

○小池俊輔*, 栗田玲**, 小林和也*

コンダクタンスを利用したフライ調理中のフライ油酸価の連続測定

(* 広大院生物生産, ** 広大院統合生命)

○豊崎陽永*, 羽倉義雄**

食酢の加工残渣における亜臨界水処理を用いた液化有効利用に関する研究

(* (一財)M&A食品技術研究所, ** (株)アグリ, *** 熊本大学, **** マルボシ酢)

○星野高親*, 平山正次*, 星野有理子**, 大和一治*, 佐々木満***, 星野宗広****

湘南ゴールド果皮を対象とした超臨界二酸化炭素による機能性ポリフェノールの抽出

(関東学院大)

○田中康太郎, 今井正直, 鎌田素之, 中山良一

生体高分子を用いた吸着剤の開発ーキチンナノファイバー/アルギン酸カルシウム複合膜の調製と吸着特性評価ー

(関東学院大)

○鳥井勇輝, 今井正直, 鎌田素之, 中山良一

発酵・熟成工程における温度条件が味噌の品質変化に及ぼす影響

(*秋田県立大学, **秋田県総合食品研究センター)

○張函*, 陳介余*, 小泉英誉**, 上原健二, 杉本勇人, Hanzhang

フードメタボロミクスを活用した植物工場栽培イチゴのおいしさに関する可視化について

(*帝塚山大, **大阪大院工, 大阪公立大院農, OSTEC)

○藤村太一郎*, 吉山友梨**, 和田光生***, 綾木光弘****,
北宅善昭***, 古野正浩**, 福崎英一郎**

食品油脂の熱劣化過程の解析への励起蛍光マトリクスと並列因子分析の適用

(大阪公立大学大学院)

○荒川友貴, 高重至成, 渡邊義之

ゼリーミート魚の非破壊判別に向けた電気インピーダンス測定の実用

(*広大院統合生命, ** 極洋研究所)

○林莉緒*, 前川貴浩**, 川端康之亮**, 廣本好美**, 羽倉義雄*

味噌の発酵・成熟プロセス管理における近赤外分光法の利用に関する研究

(*秋田県立大学, **秋田県総合食品研究センター)

○張函*, 陳介余*, 小泉英誉**, 上原健二, 杉本勇人

多変量解析を用いたうすくち醤油の特性評価

(*熊本県産技センター, **熊本県みそ醤油組合)

○藤野加奈子*, 佐藤崇雄*, 國本千恵**

魚種の分類・照合のためのアミノ酸含有量を用いた機械学習モデルの構築

(*NJPC, **苫小牧高専, *** 北海道科学大)

○合田元清*, 野村明弘*, 石川勇人**, 岩波俊介**, 小島伊織**, 小島洋一郎***

拡散照明と線状照明を併用した食材の色彩分布及び光沢分布の非接触測定

(*大工大生科, **大工大工)

○酒井英樹*, 伊與田浩志**

画像色彩特徴量とデータ解析による食品分類システムの構築

(*苫小牧工専, **札幌市立大学, ***北日本港湾コンサルタント(株), ****北海道科学大学)

小島伊織*, 小島汐織**, 石川勇人*, 合田元清***, 岩波俊介*, ○小島洋一郎***)

100円ショップで入手できる商品による殺菌効果と弁当への適用

(*東京家政学院大学, **群馬大学)

○大嶋孝之*, 井上陽加*, 谷野孝徳**

高周波誘電加熱を併用した真空凍結乾燥過程における殺菌挙動の把握

(三重大院生資)

○橋本篤, 原憲一郎

オゾン水による微生物失活に及ぼす温度および浴比の影響
ー残存オゾンを考慮した速度論的検討ー

(*筑波大学大学院, **筑波大学)

○竹内淳史*, 粉川美踏**, 北村豊**

超平滑化表面を用いた乳製品加工機器洗浄における汚れ脱離挙動のモデリングと環境負荷低減の検討

(*神戸大院農, **Univ. of Florida)

○川上舞子*, 吉田弦*, 井原一高*, モハメドイスラ*, ファルガリモハメド*,
JohnSchueller**, 山口ひとみ**

全糖ぶどう糖が焼き菓子の剥離性に及ぼす影響

(サンエイ糖化(株))

○三ヶ尻脩人, 深見健

加工方法の異なる米由来ゲルの冷蔵保存中の老化特性

(*群大院, **東京海洋大院, ***農研機構・食品, ****共立女子大)

○菅野倅生*, 片桐葉太*, 山村まい**, 北迫真実**, 柴田真理朗**,
青木法明***, 山本和貴***, 熊谷仁****, 井上祐介*, 二宮和美*

3Dプリンタビリティの向上を目指した小麦粉生地への多糖類の添加効果

(*都市大院総理工, **都市大理工)

○竹内結香*, 黒岩崇**

ヒト胃消化シミュレーターを用いた牛乳・発酵乳の動的消化挙動の可視化と成分動態解析

(* (株) 明治, **筑波大学生命環境)

○中沢仁*, 高橋美帆*, 神田淳*, 河合良尚*, 市川創作**

低利用資源から抽出したコラーゲンの米粉パンへの応用

(*東京海洋大学院, **東京海洋大学)

○杉崎美冬*, 柴田真理朗**, 萩原知明**

プロテアーゼ処理による高アミロース米ゲルの物性への影響

(*東京海洋大学大学院, **東京海洋大学)

○鴨宮裕那*, 柴田真理朗**, 萩原知明**

澱粉水溶液の流動特性に及ぼす糖質およびタンパク質の影響

(大阪公立大学大学院)

○池田美里, 高重至成, 渡邊義之

冷凍パスタの食感改善に関する研究

(広大院統合生命)

○芝美咲, 鈴川乃愛, 川井清司

食感表現における一般語彙とオノマトペの対応関係

(*日獣生命, **亀田製菓・お米総合研, ***農工大)

○小竹佐知子*, 小林史幸*, 野村和代**, 竹井亮**, 鷲尾英明**, 伊藤彰**, 宇野良子***
唐揚げの食感に関する研究 力覚特徴量と官能評価による食感の解析

((株)J-オイルミルズ)

○高柳蓮, 高崎大巧, 岡本裕樹, 橋本和紀

咀嚼が拓く新たな味わい評価ー咀嚼挙動に基づく知覚情報の定量化ー

(東京電機大学大学院)

○志村和真, 武政誠

食感の新評価手法開発

~多様な食感評価に対応した歯型形状/6軸センサ情報を活用した深層学習式食感分析~

(東京電機大学大学院)

○杉原諒, 武政誠

ローカストビーンガム(LBG)が不均一な氷結晶成長をもたらすメカニズムの解明

(*海洋大院, **海洋大)

○岡本季咲良*, 萩原知明**, 柴田真理朗**

未利用資源である魚皮由来コラーゲンを活用した冷凍マッシュポテトの物性改善

(*東京海洋大, **広島大学)

○金城春菜*, 芝美咲**, 柴田真理朗**, 萩原知明

ウルトラファインバブルを用いた米飯のテクスチャーおよび物性変化に関する研究

(高知高専)

○安藤琳, 西内悠祐, 奥村勇人, 多田佳織

I型不凍タンパク質の氷結晶再結晶化抑制能の温度依存性

(*海洋大院, **海洋大)

○柴田彩衣*, 萩原知明**, 柴田真理朗**

海苔由来フィコビリタンパク質の水系安定性への食品成分の共存効果

(大阪公立大学大学院)

○北野晃生, 渡邊義之

還元水あめが冷凍保存過程における小麦生地物の物性変化に及ぼす影響

(広大院, Bフードサイエンス(株))

○西川友梨*, 曾我部知史**, 沼野有希**, 川井清司*

カルシウム塩の導入による道明寺粉の物性改質

(大阪公立大学大学院)

○花元晏佳, 高重至成, 渡邊義之

凍結過程における食品パッケージ内部での着霜メカニズムの解明

(*九大院工, **成蹊大理工)

○毛利颯馬*, 大島一真**, 浅野周作*, 中川究也*

過冷却凍結した豚肉の凍結貯蔵中の氷の再結晶化および品質特性

(東京海洋大)

○関祐理子, 渡辺学, レドマーク

スクロース水溶液の氷結晶生成に関する研究

(弘前大院)

○番場省吾

不凍タンパク質が氷結晶の昇華に及ぼす影響とその機構の解明

(*海洋大院, **海洋大)

○二片桜華*, 柴田真理朗**, 萩原知明**

大学病院厨房におけるガス・電気・水使用量の長期推移

(*大阪公立大院工, **大阪公立大医附属病院)

○伊與田浩志*, 藤本浩毅**

インダストリアルプラザ

5会場)

日(月) 13:00-17:30, 9月1日(火) 9:00-14:30

プレゼンテーション(第4会場)

日(月) 15:45-17:30

”乾燥を研究する装置”「熱風乾燥試験機RAD」を活用した科学的乾燥技術の構築に向けた取り組みについて

((株)木原製作所)

(○木原功一朗, 木原利昌, 木原康博)

－70℃で高品質な冷凍食品を実現する超低温ショックフリーザー

(エスベック(株))

(○赤池聡士, 西山洋平, 山根大了)

食品研究・開発における統計解析ツールXLSTATの活用と最新情

— 官能評価手法Free Choice Profilingの解析例 —

(ユサコ株式会社)

(○舟崎真理子, 森薫, 天本聖二)

温度ロガー用全固体電池モジュールの開発

(マクセル(株))

(○石川達也, 渡辺敏光)

糖アルコールによるパン生地の物性およびパンの品質改善

(Bフードサイエンス(株))

(○三ツ村友利香, 長屋仁)

水なし一瞬でアルファ化するAmorfast技術の大量生産とその活用

((株)アルファテック)

(○福井勝)

食品物性研究に役立つフリーズドライ顕微鏡システムと水蒸気吸着測定装置

((株)イーストコア)

(○東城守夫)

共振応答を利用した乳製品の凝固挙動および機械的特性の非破壊評価

(三洋テクノス(株))

(○宮岡博之)

見える化"で広がる食品プロセス ～粒子法流体解析の適用可能性～"

(プロメテック・ソフトウェア(株))

(○藤本俊)

食品由来未利用資源の活用事例: Vegeper^(R)

(三晶(株))

(○小田涼太, 松元義昌, 芦田竜也, 高木勇治, 長嶺京子)

ソフトウェア技術による研究者様のご支援例

((株)知能情報システム)

(○宮川弥生)

デジタルツインの活用 - 食品業界におけるバイオ・プロセスモデリング

(シーメンス(株))

(○中田昌彰, 栢徹夫)

ハイパースペクトルカメラの利用例

((株)アイ・アール・システム)

(舘花一人, 柳沢理人, ○本多丈太郎)

調理科学と家電技術の融合～暮らしを変える調理家電の最前線～

(パナソニック(株))

(○広田起子, 細川周子, 山中百合恵, 小瀬貴美子, 金子里緒, 萩成美)

食品用途の容器・包装資材の抽出溶出操作から分析まで一貫したアレルギー試験

((株)カネカテクノロジー)

(○寺村琢央)

植物性素材による風味創生技術MIRACOREの開発と食品設計への応用

(不二製油(株))

(○齋藤努, 平垣内一子)

ハンドリング性および崩壊性向上のための粉末調味料の圧縮成形

((株)パウレック)

(○田中裕樹)

高品質なジュースづくりを実現する搾汁装置GEAバクリクおよび関連製品

(GEAジャパン(株))

(○豊島圭)

分離膜による機能性成分の精製・濃縮技術

(ダイセン・メンブレン・システムズ(株))

(○西阪健一, 中村ジョン)

冷凍技術で食の課題を解決し未来を拓く

—食品冷凍技術推進機構 (FF Tech) の取り組み—

(一般社団法人 食品冷凍技術推進機構)

(○玉置亮, 原田采香, 鈴木徹)

スウェーデン発 天然ゼオライトによる除湿ソリューションCoolSaverによる湿度削減効果と消費電力との相関分析

(株)クールセイバージャパン

○原健太郎