201

9月5日　9:30-11:50				
時刻	**論文番号**	題目	発表者	所属
9:30	O1	スクリュー式３Ｄフードプリンタを用いた農産物・昆虫由来ペーストの造形特性	梅田拓洋	農研機構
9:44	O2	３次元積層造形したクッキー様食品の理化学的特性と咀嚼・嚥下容易性との関連性	高橋稀沙羅	岩手大院
9:58	O3	ソバアルブミンの物理化学的特性に関する検討	小川里桜	日大生資科
10:12	O4	穀物アルブミンの食後血糖値上昇抑制作用およびそのメカニズム	二宮和美	共立女子大
10:26	O5	食品高分子の電気粘性様効果を示すパラメータと NaCl による粘度変化のパターン化	佐藤之紀	弘前大農
10:40	O6	不溶性抗酸化剤を用いた食用油の新規酸化防止法とそのメカニズム	香取卓	東北大
10:54	O7	水和凝集リパーゼの凝集・乾燥形態がトリグリセリドの非水系改質反応に及ぼす影響	吉岡大知	都市大院総理工
11:08	O8	汎用的な食品の透明化法の開発	山崎博道	京大農研究科
11:22	O9	人工食塊を用いた米菓の口どけ感評価法の検討	伊藤克祥	岐阜大
11:36	O10	高速に水蒸気を捉えるナノ粒子薄膜センサの開発	加納伸也	産総研
9月5日　15:20-17:12				
15:20	O11	レーザー散乱法を用いた粉質化りんごの品質予測	飯田大希	筑波大
15:34	O12	フライポテトの迅速的品質評価法の開発に関する基礎研究	小田嶋彩矢	秋田県大
15:48	O13	加工食品の品質変化シミュレーターの開発　―賞味期限の設定への応用―	松本隆志	東京海洋大学
16:02	O14	低糖質食品用のショ糖代替素材の開発に向けたエリスリトールの結晶および結晶構造に対する無機電解質の影響	松本実香	岩手大院総合科学
16:16	O15	限外濾過膜連結プロセスを用いた微細藻類中有用タンパク質の精製	川喜田英孝	佐賀大理工
16:30	O16	スイカ廃棄部位の利用について	藤田信吾	萩原農場生産研究所
16:44	O17	ニンジン脱気液体含浸の高圧処理による促進	高明	筑波大学
16:58	O18	生分解性蓄熱マイクロカプセルの外殻強度に及ぼす架橋処理の影響	高谷道也	京大院農
9月6日　9:30-11:50				
9:30	O19	Cannabidiol の経口吸収性改善を指向した solid lipid nanoparticles の開発	杉原萌奈未	静岡県大薬
9:44	O20	自己ミセル形成型固体分散体技術による Silibinin の経口吸収性および肝保護作用の向上	上田昇磨	静岡県大薬
9:58	O21	毛管相互作用による粒子分散液の流動性変化に関する数値シミュレーション	三野泰志	岡山大工
10:12	O22	アイスクリームのフリージングプロセスにおける脂肪球ダイナミクスに及ぼす撹拌速度の影響	増田勇人	阪公大
10:26	O23	温度変動下における冷凍食品パッケージ内の霜形成量予測	中林磨耶	パナソニック
10:40	O24	高周波パルス加熱による根菜類の洗浄殺菌	植村邦彦	農研機構食品研
10:54	O25	マイクロ波のフリーズドライ食品の凍結乾燥プロセスへの応用	尾池智幸	マイクロ波化学
11:08	O26	誘電特性ならびに容器形状を考慮した米飯のマイクロ波加熱シミュレーション	須藤小稀	海洋大院
11:22	O27	食パン焼成時における食型の温度履歴と熱流束	山田盛二	サンタベークラボ
11:36	O28	ステーキ調理の最適加熱制御へ向けた調理解析と加熱シミュレーションの構築	三瓶美紗	海洋大院

展示ホール

9 月 5 日　15:20-16:20			
産学官連携賞受賞			
15:20	株式会社木原製作所，山口大学，山口県産業技術センター	高品質な乾燥食品の生産を実現させる高性能乾燥機の研究開発と製品化	
論文賞受賞			
15:35	上永吉剛志	食品工場における洗浄プロセスの統計的評価	
15:40	堀内真美	3D フードプリンターで造形される巨視的な 3 次元構造による介護食品などに適した軟質食品の食感設計とその効果	
インダストリアルプラザ　ショートプレゼン 1			
15:45	IP10	シーメンスプロセスシステムズエンジニアリング	DX 化による SDGs 推進加速の実例　スプレードライヤーによる粉ミルク製造プロセス（ダノン社）
15:50	IP6	株式会社アルバック	噴霧凍結真空乾燥技術「微噴凍結乾燥 ™（マイクロパウダードライ）」のご紹介
15:55	IP15	株式会社イーストコア	フリーズドライ顕微鏡システムと水蒸気吸着測定装置の食品の物性研究への応用
16:00	IP7	株式会社アイ・アール・システム	栄養素を見える化するモバイル近赤外分光ソリューション
16:05	IP2	ヤマキ株式会社	かつお節の香り評価モデルの検討
16:10	IP12	GEA ジャパン株式会社	真空スパイラルフィルタ GEA Vaculiq　（搾汁装置）
16:15	IP1	株式会社フジワラテクノアート	加熱殺菌から次世代殺菌へ　-極超短時間加熱瞬時減圧粉体殺菌装置-
9 月 6 日	国際セッション 09:44-10:40		
09:44	I1	Extrusion-based 3D food printing of nixtamalized corn dough (masa)	Veronica Valeria Rodriguez-Herrera, Institute of Food Research, NARO, U. Tsukuba
09:58	I2	Prediction of Strawberry Texture Qualities Using Digital Image Analysis	Naufal Shidqi Rabbani , U.Tokyo
10:12	I3	Nonthermal atmospheric plasma (NTAP) bubbling system as a novel food disinfectant	Amalia Ghaisani Komarudin, U.Tokyo, Institut Teknologi Bandung
10:26	I4	Ohmic heating of salmon fillets at high frequencies － Analysis of the muscle tissue orientation on the electrical behavior	Wen Guo, Food Thermal Processing Lab, TUMSAT
インダストリアルプラザ　ショートプレゼン 2			
10:45	IP13	株式会社イズミフードマシナリ	縦長タンクにも対応可能な縦長 VMIX の開発
10:50	IP5	日本テトラパック株式会社	ハイシェアミキサーの機器概要、様々なレシピにおける混合溶解ニーズへの対応、難溶解原料の溶解技術
10:55	IP11	岩井機械工業株式会社	固形製品・粘性製品への対応
11:00	IP14	巴工業株式会社	食品工業向け　遠心分離機のご紹介
11:05	IP3	株式会社イシダ	マッチング計量機および新センサ搭載Ｘ線のご紹介
11:10	IP9	株式会社メイワ	自動包装装置に '設備情報管理システム' を搭載
11:15	IP8	株式会社大洋アレスコ	冷凍庫　除霜制御による庫内環境改善と省エネ効果について

IP ブース番号

IP1 (株)フジワラテクノアート　IP2 ヤマキ(株)　IP3 (株)イシダ　IP4 (株)木原製作所　IP5 日本テトラパック(株)　IP6 (株)アルバック
IP7 (株)アイ・アール・システム　IP8 (株)大洋アレスコ　IP9 株式会社メイワ　IP10 シーメンス(株)　IP11 岩井機械工業(株)　IP12 GEAジャパン(株)
IP13 (株)イズミフードマシナリ　IP14 巴工業(株)　IP15 イーストコア(株)　IP16 マイクロ波化学(株)

レセプションホール

9/5(月)

9:40-11:40　シンポジウムＡ　日本の食品工学の揺籃期から現在まで・・・（松野・宮脇メモリアル）
9:40- 9:45　山本修一　シンポジウム趣旨:松野・宮脇両先生の紹介、食品工学会と化学工学の関係
9:50-10:20　SA1 安達修二 (京都先端科学大学，本会元会長)　目的達成型研究とその基盤
10:20-10:50　SA2 熊谷　仁　（共立女子大学，本会副会長)　食品工学と水－現象のメカニズムと工学モデル－
10:50-11:20　SA3 古田　武　（鳥取大学名誉教授、本会名誉会員）　食品乾燥工学の進展－食品の噴霧乾燥を中心として－
11:20-11:50　総合討論

13:10-13:30　表彰式・参加者のつどい
13:30-15:10　受賞講演４件
13:30-13:55　学会賞　五十部 誠一郎（日本大学）　実需者ニーズに対応した食品加工技術の開発と実用化
13:55-14:20　学会賞　吉井 英文（摂南大学）　噴霧乾燥法および分子包接法による機能性食品粉末の創製技術の確立
14:20-14:45　技術賞　中本 大介，上地 利征，田中 由美，相羽 孝亮，杉浦 華代，石川 翔子，仲沢 萌美，菊地 美里（キユーピー，デリア食品）
高圧処理の調理効果に着目したおいしさとサスティナブルを両立する惣菜製造の検討
14:45-15:10　研究賞　橋本 篤（三重大学）　光センシング情報に基づいた食品の新規加工技術に関する研究

15:20-17:20　シンポジウムＢ 2030 年に向けての食品工学：製造から消費までをターゲットとする総合工学を目指して
15:20-15:50　SB1 **有井　雅幸（デリカフーズ）野菜品質評価指標(デリカスコア)に基づいた 新たなバリューチェーンの確立**
15:50-16:20　SB2 **山住　弘（雪印メグミルク）食品パッケージの技術進化と将来展望**
16:20-16:50　SB3 **鬼頭　弥生（京都大）　消費行動研究の視点から食品産業の今後を考える**
16:50-17:20　SB4 **小原　聡（東京大学 未来ビジョン研究センター）食品生産・生態系保全を強化する GX（グリーントランスフォーメーション）技術の必要性**

9/6(火)

9:40-11:40　シンポジウムＣ　循環型社会の実現に向けて　(インダストリー委員会企画)
9:40-10:10　SC1 折笠　貴寛（岩手大）ライフサイクルアセスメントによる食品流通加工プロセスの環境負荷の評価－持続可能な食産業の構築に向けて－
10:10-10:40　SC2 渡邉　崇人（徳島大バイオイノベーション研究所）循環型タンパク質としての食用コオロギの可能性
10:40-11:10　SC3 中嶋　光敏（筑波大）フードロス削減と食の QoL 向上をめざしたＡＩ駆動型３Ｄフードプリントシステムの開発
11:10-11:40　SC4 椎橋　徹夫（株式会社Ｌａｂｏｒｏ．ＡＩ）　食品領域におけるＡＩの産業応用事例と将来展望