ポスター発表

番号	題目	発表者	所属
P01	異性化技術の活用による超臨界 CO2 を用いたカロテノイドの抽出効率改善	本田真己	名城大学
P02	超臨界向流抽出によるレモンオイル蒸留残渣からの呈味改善フレーバーの調製	藤村太一郎	帝塚山大
P03	ワカメ非可食部の資源化を目的とした連続水熱処理による有用物質生産法の開発	佐々木千鶴	徳島大
P04	果汁飲料等のウルトラファインバブル技術の利用	佐合徹	三重工研
P05	ファインバブル洗浄による大豆たん白臭低減に関する研究	秦隆志	高知高専
P06	濃縮豆乳の粘度上昇に対するシステインの抑制メカニズム	下山田真	静岡県大
P07	コロナ放電処理による発芽玄米の成分変化	平田将太郎	群馬大
P08	放電プラズマを利用するコーヒー豆の焙煎方法に関する検討	吉田真優	群馬大
P09	デカフェコーヒー豆の焙煎の影響による機能性成分の変化	竹崎大志	超臨界技術センター
P10	玉ねぎ外皮の機能性成分のナノろ過の検討	逢坂悠希	北海道大
P11	地域植物資源の活用効率向上のための酵素処理検討	石川勇人	苫小牧高専
P12	酵素添加が鶏醤油発酵に及ぼす影響	秋山七海	苫小牧高専
P13	キャロブの加工食品素材としての活用について（第 4 報）	松尾亜希子	名女大
P14	酵素溶液含浸水産物調理の最適化に向けた反応速度解析	小田桐美聖	海洋大
P15	長時間加熱による鶏肉の機能性成分・食感への影響	横田幸紀	群馬大
P16	ジャガイモの蒸し加熱調理における物性変化と品質に及ぼす影響解析	鹿又菜緒	海洋大
P17	キャパシタンス測定によるデンプン-水系試料の糊化変化の検出	三谷礼	広島大
P18	魚の焼き調理における表面色彩変化と香気成分解析	井上麻奈美	東京海洋大
P19	丸魚の焼成過程における調理解析	竹谷友希	東京海洋大
P20	低温加熱調理における牛肉の特性把握	服部祥	三重大
P21	食品成分の電子レンジ加熱による発熱特性の測定	原田采香	東京海洋大
P22	Emulsifying Properties of Crude Extracts from Rice Paddy Herb(Limnophila aromatica)	Soeung Rasmey	U. Tsukuba
P23	ENCAPSULATION OF αMAN INTO CHITOSAN-OLEIC ACID NANOPARTICLES: PREPARATION, CHARACTERISATION, AND EVALUATION OF STORAGE	Kalidason Anchali	Tokyo City Univ.
P24	O/W Emulsions for Encapsulation of D-Limonene Foreseeing Enhanced Stability	SohanMd Sohanur Rahman	U. Tsukuba
P25	パーム油含有 O/W エマルションの安定性に及ぼすキトサン被覆処理の影響	古田秋美	都市大
P26	ウルトラファインバブルを用いた乳化剤フリーエマルション作製技術に関する研究	公文瑞樹	高知高専専攻科
P27	蒸気吹き込み法による調製エマルションの安定性に対する粘度の影響	井上風馬	広島大
P28	湿式粉砕処理したシリビンの微粒化に伴う溶解性ならびに吸収性向上	山本裕一	東洋ビジュアルソリューションズ
P29	石臼粉砕機によるスパイスペーストの作製と特性評価	小川夏美	筑波大

P30	造粒によるジャガイモ粉末のポリフェノール含量変化	温鈺晗	東京大
P31	微細藻類ユーグレナ由来高機能性多糖パラミロンの造粒条件検討と大量生産	堀内真展	ユーグレナ
P32	屈曲型スタティックミキサーによる油滴微細化に及ぼす連続相粘度の影響	峰尾裕稀	慶應大
P33	麹菌を用いた代替肉と畜肉の成分・物性に関する比較検討	赤山晴香	筑波大
P34	昆布だしのマルチバンド分光情報に及ぼす抽出温度の影響	香川知美	三重大
P35	マルトビオン酸が根菜類の煮崩れおよび色調に与える影響について	林佳奈子	サンエイ糖化
P36	PEF 印加処理による大豆の物性変化	最上颯馬	群馬大
P37	キトサン-オレイン酸複合微粒子を包含するゼラチンゲルの作製と特性評価	菊地原司	都市大
P38	ダイズおよびコオロギ粉を使用した３D フードプリンタ用ペーストの特性評価	半田貴一	筑波大
P39	食品 3D プリンタの材料吐出に適したスクリュー形状の検討	一森湧	山形大
P40	スクリュー式食品 3D プリンタによる代替肉の開発	倉持丘帆	山形大
P41	エゴマ種子のペースト加工における酸化劣化抑制手法の検討	内川拓也	鳥取県産業技術センター
P42	アミノ酸および糖質が凍結乾燥乳酸菌の保存性に及ぼす影響	佐々井真里奈	広島大
P43	茶抽出物添加による食用油の自動酸化抑制効果	張函	秋田県立大
P44	栽培方法がミニトマトの収量および品質に与える影響	王政	農研機構食品研
P45	吸湿によるアミロース-脂質複合体の生成機構に関する研究	吉富優希	広島大
P46	ヒトにおける物理的消化作用と連続的な消化・排出を模擬した in vitro による炊飯米の消化挙動の評価	高田琉菜	筑波大
P47	ゾル状調味料流体のレオロジー特性値 in-situ 測定法開発	木本歩里	慶應大
P48	近赤外線を用いた光吸収による湿度測定に関する研究	林亮太	大阪公立大
P49	空間的スペクトル分解を用いた食品分析	佐野倫子	筑波大
P50	可視近赤外分光法によるイチゴの非接触型総合品質評価システムの開発	宮下一成	日本インフォメーション
P51	クロマトグラフィー手法の考えを応用した微量成分の非破壊計測法の開発	近藤沙樹	筑波大
P52	電気物性を用いた包装米飯の品質評価および等価回路によるモデリング	奥歩実	広島大
P53	2 次元応力センサーを使用したレトルトパウチ食品内容物の非破壊的品質評価	山路愛	広島大
P54	電気物性を用いた餅の老化の進行程度の連続計測	西園友絵	広島大
P55	飲料における高圧処理による枯草菌芽胞の耐熱性低下に関する基礎的検証	杉谷栞菜	愛媛大
P56	100MPa の高圧処理による枯草菌芽胞が発芽誘導への前熱処理の影響	NGUYEN HA VY	愛媛大
P57	容器詰加熱殺菌時の内部温度分布計算への容器材料熱特性と表面熱伝達率の組込み	稲葉正一	東洋食品研
P58	サルモネラ菌の高電圧パルス殺菌における損傷菌に関する研究	大久保隼	群馬大
P59	調理済み米飯の製造工程における加圧加熱殺菌と蒸気炊飯の解析と品質評価	根岸茉美	東京海洋大
P60	糖質がアイスクリームのレオロジーに及ぼす影響	青山遥	広島大
P61	2 色造型による食感、形状の制御が可能な３D チョコレートプリンタの開発	茂木勇志	山形大

P62	雑炊における米飯の食感に関する研究	二反田彩	広島大
P63	ミキシング段階が異なるパン生地に及ぼす凍結操作の影響	三浦カンナ	弘前大
P64	2 型不凍タンパク質の氷結晶再結晶化抑制能に及ぼす加熱処理および塩添加の影響	河毛知之	東京海洋大
P65	ローカストビーンガム含有スクロース溶液中の氷結晶再結晶化挙動に及ぼす 3 型不凍タンパク質添加の影響	中村雄斗	東京海洋大
P66	氷温貯蔵中の冷凍クロマグロ肉のペプチドミクスおよびメタボロミクス	作山みゆ	東京大
P67	天然由来氷結晶制御物質における冷凍食品の解凍時間への影響	河原秀久	関西大
P68	PEG リンカー鎖長がクロマト分離に与える影響	森田俊哉	山口大
P69	コリスチン修飾アルブミンの構造解析とその界面活性作用の評価	濵中誠司	山口大
P70	フロー式 IgG 抗体断片化反応に及ぼす温度の影響	国沢樹	山口大
P71	表面 RGB 画像とクラスター分析による食品の簡易分類	三船光貴	北海道科学大
P72	アミノ酸組成により水産製品の魚種特定は可能か？～多変量解析と情報工学的手法による比較検討～	合田元清	NJPC
P73	生コーヒー豆由来クロロゲン酸の環境に配慮した水系精製技術	杉山征輝	花王
P74	連続クロマトグラフィーの生産性評価	鴻池史憲	山口大
P75	クロマトグラフィー分離性能への温度の影響	野崎晋也	山口大
P76	連続精製装置コンチクロムを用いた EPA の高回収率精製	岡田知之	ワイエムシィ
P77	食品工場における洗浄プロセスの統計的評価	上永吉剛志	武田薬品工業
P78	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	堀内真美	大和製罐
P79	食品 3D プリンタによる一般食に近い形状と高機能性を持った介護食の開発	藤原広希	山形大
P80	低含水率生物素材の乾燥過程の解析	藤井智幸	東北大
P81	ニンジンの高品位乾燥を目指した前処理効果の検討と乾燥特性の解析	木天梨佳子	日本大
P82	乳化フレーバー噴霧乾燥粉末作製後の再構成油滴径及び粉末径が噴霧乾燥粉末のフレーバー残留率に及ぼす影響	高重至成	愛大・ 鳥取県産業技術センター