

注)この大会案内・プログラムは暫定版です。確定版は要旨集(PDF配布)になります。

日本食品工学会第25回(2024年度)年次大会

会期: 2024年8月19日(月)~20日(火)

要旨提出 締切: 2024年7月1日(月)

事前参加登録締切: 2024年7月3日(水)

日本食品工学会のホームページ: <http://www.jsfe.jp/>

一般講演・ポスター・インダストリアルプラザ・シンポジウム

8月19日(月)・20日(火)(2日間)

会場 広島大学東広島キャンパス(生物生産学部)

<https://www.hiroshima-u.ac.jp/seisei/direction>

〒739-8528 広島県東広島市鏡山1-4-4

アクセス JR山陽本線 西条駅よりバス約20分「大学会館前」バス停下車

(広島大学の構内にはバス停が複数あります。必ず「大学会館前」で下車して下さい。)



暑い時期に開催されます。形式にとらわれない実質的な大会を目指しています。
カジュアルな服装でご参加下さい。

技術交流会 8月19日(月)

17:30~

ピストロパ市役所店

〒739-0025 東広島市西条栄町8-29

東広島市役所本館10階

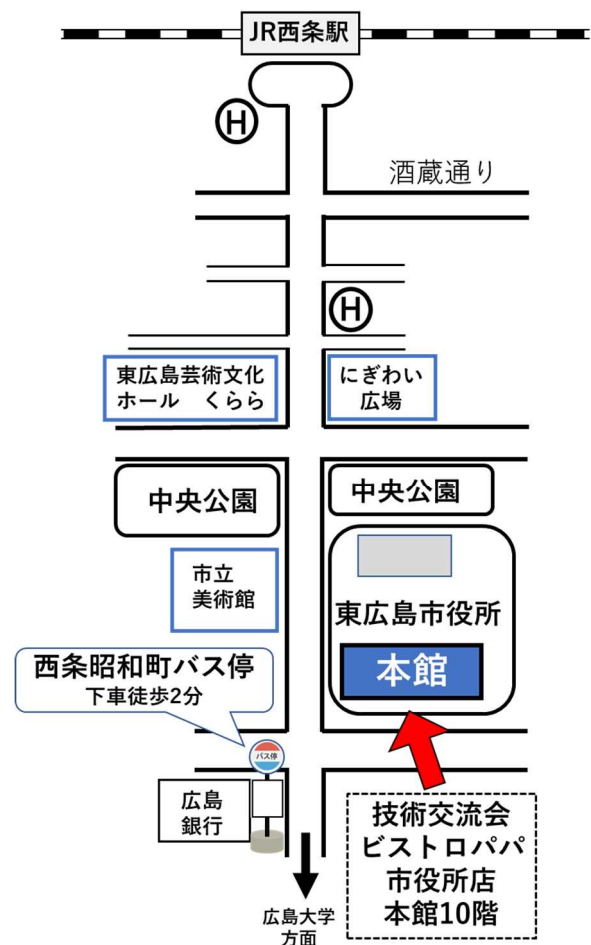
電話 082-424-2767

アクセス JR西条駅南口徒歩8分

広島大学発西条駅行バス

(JRバス, 芸陽バス)

西条昭和町バス停下車徒歩2分



大会参加費（大会講演要旨集代を含む），**技術交流会参加費**

	事前割引料金（7/3まで）			正規料金（7/4以降）		
	正会員	学生会員	非会員	正会員	学生会員	非会員
大会参加費	10,000	4,000	18,000	11,000	5,000	19,000
技術交流会	9,000	4,000	10,000	10,000	5,000	11,000

【重要】 会員として参加を希望する方は、参加登録前に学会ホームページから入会手続きを行って下さい。

◎要旨集提出および参加登録は、日本食品工学会ホームページの年次大会サイトより行います。

<http://www.jsfe.jp/>

大会講演要旨集 冊子体の要旨集は送付せず、PDF形式の講演要旨集を作成します。公開および配布方法の詳細はホームページでお知らせします。

大会事務局

〒739-8528 広島県東広島市鏡山1-4-4

国立大学法人 広島大学 大学院統合生命科学研究科

日本食品工学会第25回年次大会実行委員会

大会実行委員長：羽倉 義雄

副委員長：川井 清司

大会に関する問合せ先：

羽倉 義雄 (jsfe2024am@jsfe.jp)

本大会に関する最新の案内は、<http://www.jsfe.jp/>に掲載します。

会場案内

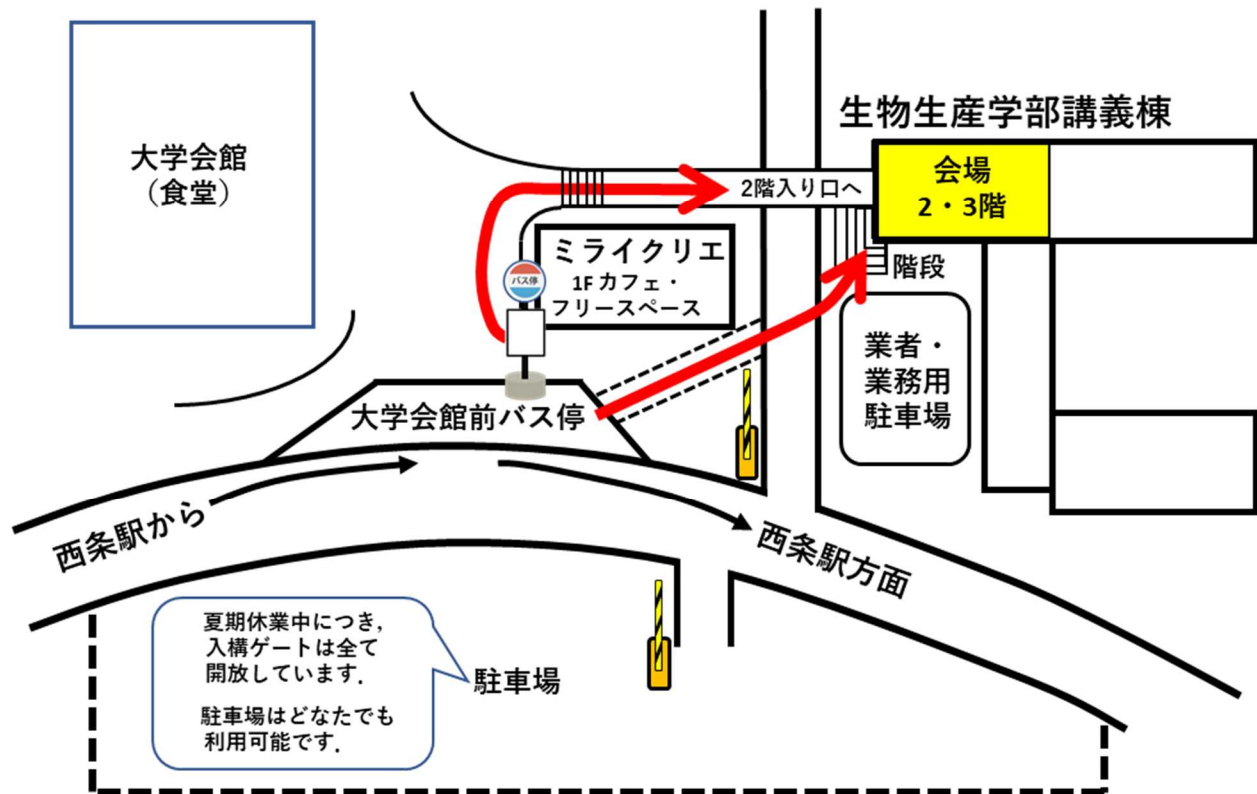
JR山陽本線 西条駅発広島大学行バス約20分「大学会館前」バス停下車
(西条駅-広島大学 循環バス)

交通系ICカード (ICOCA, Suica, PASMOなど) 利用可能です。

広島大学の構内にはバス停が複数あります。

必ず「大学会館前」で下車して下さい。

大学会館前バス停から生物生産学部講義棟まで、徒歩2分

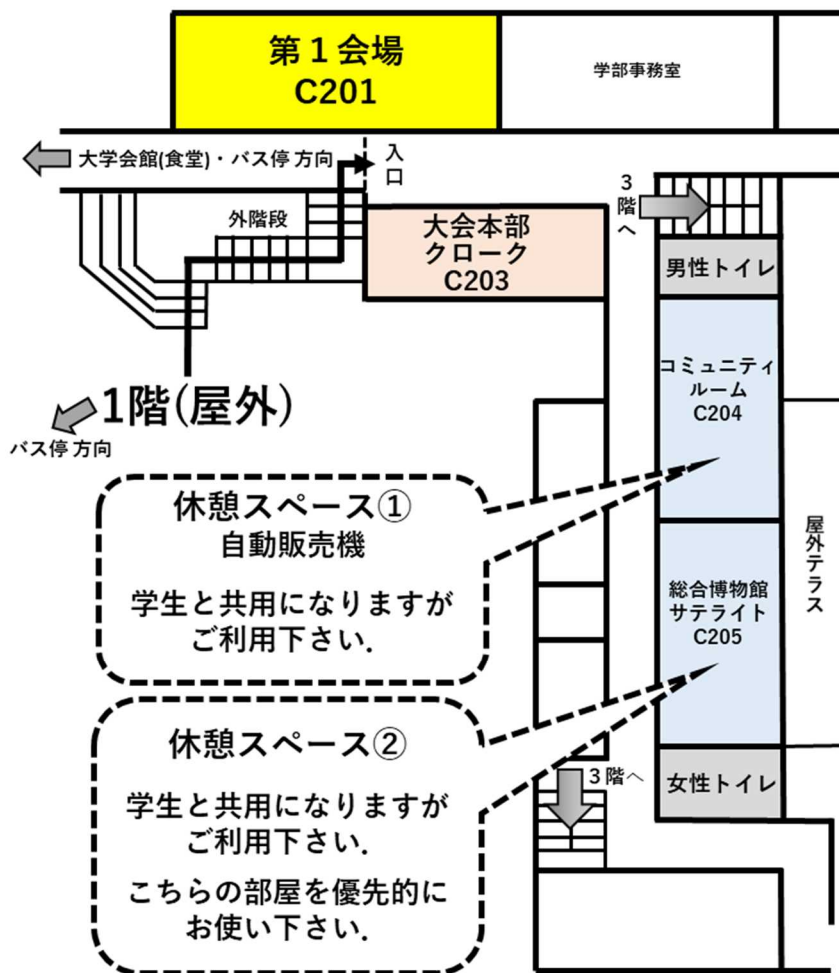


生物生産学部講義棟案内

【3階】



【2階】



大会日程（会場別）

8月19日(月)

	第1会場 C201	第2会場 C301	第3会場 C303	ポスター会場 C304 C305 IP会場 C302	大会本部 クローク C203	休憩 スペース
9:30-11:45	シンポジウム 1 食のおいしさと安全を支えるテクスチャーと嚥下研究 (S1-1~4)	シンポジウム 2 未来を切り開くセンシング技術 (S2-1~4)		ポスター発表 インダストリアルプラザ展示 インダストリアルプラザ ショート プレゼンテーション 14:30-16:15	16:15 閉鎖	
11:50-12:50			社員総会 理事会			
12:55-13:25	参加者の集い 表彰式					
13:25-14:25	受賞講演 研究賞2件 産学連携賞1件					
14:30-15:15	受賞講演 奨励賞3件	口頭発表 (食品製造・加工) 5題	口頭発表 (計測・制御、品質 管理・評価、環境・ 未利用資源) 5題	14:30-16:15	16:15 閉鎖	
-15:45						
15:50-16:30				ポスター発表 コアタイム 発表番号:奇数		
16:30-17:30	会場移動					
17:30-19:30	技術交流会(ビストロパパ市役所店)					

8月20日(火)

	第1会場 C201	第2会場 C301	第3会場 C303	ポスター会場 C304, C305, IP会場 C302	大会本部 クローク C203	休憩 スペース
9:30-11:45	シンポジウム 3 広島の酒造りの“今”を知る (S3-1~4)	口頭発表 (食品製造・加工、 殺菌・洗浄・保存、 食品機能) 9題	口頭発表 (International) 7題	ポスター発表 インダストリアル プラザ展示		
11:45-13:00	昼休み・委員会					
13:00-13:40				ポスター発表 コアタイム 発表番号:偶数		
13:45-15:15	口頭発表 (分析・物理化学) 6題	口頭発表 (食品製造・加工) 6題	口頭発表 (食品物性) 5題	ポスター発表 インダストリアル プラザ展示 15:00 終了	15:30 閉鎖	

座長および司会

8月19日（月）

会場1（C201）

9:30-11:45	シンポジウム 1	S1-1~4	黒飛知香	広島修道大学
			神山かおる	農研機構食品研究部門
13:25-13:45	研究賞 受賞講演1		中嶋光敏	筑波大学
13:45-14:05	研究賞 受賞講演2		今村惟克	岡山大学
14:05-14:25	産学官連携賞 受賞講演3		鍋谷浩志	東京家政大学
14:30-14:45	奨励賞 受賞講演4		下山田真	静岡県立大学
14:45-15:00	奨励賞 受賞講演5		大嶋孝之	東京家政学院大学
15:00-15:15	奨励賞 受賞講演6		山本修一	山口大学

会場2（C301）

9:30-11:45	シンポジウム 2	S2-1~4	梅津 徹	キューピー（株）
			井上孝司	ポッカサッポロフード&ビ バレッジ（株）
14:30-15:45	口頭発表	2-10-1~3	黒岩 崇	東京都市大学
		2-10-4~5	梅田拓洋	農研機構食品研究部門

会場3（C303）

14:30-15:45	口頭発表	3-10-1~3	長谷亜蘭	農研機構食品研究部門
		3-10-4~5	鎌田 樹	農研機構食品研究部門

IP会場（C302）

14:30-16:15	インダストリアルプラザ ショートプレゼンテーション	IP1~IP15	高木純理	アヲハタ（株）
			植向直哉	（株）サタケ
			藤田芳和	食協（株）

8月20日（火）

会場1

9:30-11:45	シンポジウム 3	S3-1~4	角川幸治	広島工業大学
			大土井 律之	広島県立総合技術研究所
13:45-15:15	口頭発表	1-20-1~2	石川大太郎	東北大学
		1-20-3~4	佐藤之紀	岩手大学大学院
		1-20-5~6	中川究也	京都大学

会場2

9:30-11:45	口頭発表	2-20-1~3	谷野孝徳	群馬大学
		2-20-4~6	長屋美玖	農研機構食品研究部門
		2-20-7~9	川井清司	広島大学
13:45-15:15	口頭発表	2-20-10~11	神津博幸	農研機構食品研究部門
		2-20-12~13	川喜田英孝	農研機構食品研究部門
		2-20-14~15	黒飛知香	広島修道大学

会場3

9:30-11:15	International	3-20-1~3	Yuri Kominami	The University of Tokyo
		3-20-4~5	Isao Kobayashi	NARO
		3-20-6~7	Anthony Redo Mar	Tokyo University of Marine Science and Technology
13:45-15:00	口頭発表	3-20-8~9	福岡美香	東京海洋大学
		3-20-10~12	武政誠	東京電機大学

プログラム

受賞講演

8月19日（月）（第1会場，13:25-14:25）

【研究賞1】

食品素材の構造特性の解明と制御に関する工学的研究

市川 創作（筑波大学大学院）

【研究賞2】

食品凍結乾燥のプロセス開発とモデル化に関する研究

中川 究也（京都大学大学院）

【産学官連携賞】

胃内で気泡含有ゲルを形成する飲料の開発と胃消化挙動の評価

堂本 隆史（大正製薬），神津 博幸（農研機構），小林 功（農研機構），市川 創作（筑波大学）

8月19日（月）（第1会場，14:30-15:15）

【奨励賞1】

攪拌を基軸としたアイスクリームのフリージングに関する工学的研究

増田 勇人（大阪公立大大学院）

【奨励賞2】

高電圧技術の食品工学への応用

谷野 孝徳（群馬大学大学院）

【奨励賞3】

新奇な技法による食品有用資源の解析とその応用

邱 泰瑛（北海道国立大学機構 北見工業大学）

シンポジウム

8月19日(月) (第1会場, 9:30-11:45)

シンポジウム1「食のおいしさと安全を支えるテクスチャーと嚥下研究」

オーガナイザー: 黒飛 知香 (広島修道大学), 神山 かおる (農研機構食品研究部門)

S1-1 楽しむ側の事情: 口腔機能をどう測る? 津賀 一弘 (広島大学)

S1-2 高齢者における摂食嚥下調整食品の受容と喫食量 矢守 麻奈 (県立広島大学)

S1-3 見た目の優れた介護食の製造技術と特徴
～凍結含浸法, 在宅調理可能な酵素拡散法, 酵素含浸米～ 坂本 宏司 (広島国際大学)

S1-4 嚥下調整食の客観的評価と栄養管理 栢下 淳 (県立広島大学)

8月19日(月) (第2会場, 9:30-11:45)

シンポジウム2「未来を切り開くセンシング技術」

オーガナイザー: 梅津 徹 (キューピー(株)), 井上孝司 (ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株))

S2-1 食品の不均一性を利用した新規成分分析: 空間的スペクトル分解法 粉川 美踏 (筑波大学)

S2-2 テラヘルツ分光から生まれた微生物センサ 小川 雄一 (京都大学)

S2-3 人と社会のWell-being実現に向けた野菜成分のセンシング技術の活用 菅沼 大行 (カゴメ(株))

S2-4 食品におけるハイパースペクトルカメラの活用 館花 一人 (株アイ・アール・システム)

8月20日(火) (第1会場, 9:30-11:45)

シンポジウム3「広島酒造りの“今”を知る」

(オーガナイザー: 角川 幸治 (広島工業大学), 大土井 律之 (広島県立総合技術研究所
食品工業技術センター))

S3-1 近代における広島酒造り 石川 達也 (広島杜氏組合/栲月の井酒造店)

S3-2 広島酒造りを支える技術支援, 研究開発
山崎 梨沙 (広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター)

S3-3 広島酒づくり～先人たちの知恵と賀茂鶴のこだわり～ 友安 浩司 (賀茂鶴酒造(株))

S3-4 藤井酒造の酒造り～日本酒における地域性の追求～ 藤井 義大 (藤井酒造(株))

□頭発表

8月19日（月）（第2会場, 14:30-15:45）

【食品製造・加工】

- 2-10-1 二峰性O/Wエマルションの保存安定性解析：液滴径および乳化剤の影響
(農研機構) ○梅田拓洋、小林功
- 2-10-2 乳化剤添加油がフライ衣の最適油調条件に及ぼす影響
(*広大院統合生命、**日清オイリオグループ(株)) ○大上真歩*、青柳寛司**、大槻智也**、
上原秀隆**、川井清司*
- 2-10-3 バターの厚みがフライ食品の衣の物性に及ぼす影響
(*広大院統合生命、**日清オイリオグループ(株)) ○森拓也*、青柳寛司**、大槻智也**、上原秀隆**、
川井清司*
- 2-10-4 代替卵開発に向けた植物タンパク質由来泡沫の解析
(*金沢工大院、**金沢工大) ○中村華緒*、袴田佳宏**、野村一樹**
- 2-10-5 キトサン-オレイン酸-ゼラチン複合膜の*in vitro*消化特性と水難溶性成分の放出特性
(都市大院総理工) ○西田伊吹、白鳥英、黒岩崇

8月19日（月）（第3会場, 14:30-15:45）

【環境・未利用資源、品質管理・評価、計測・制御】

- 3-10-1 伝統的日本酒製造に用いる地下水の特徴と環境教育への展開
(*広島国際学院大工、**京都教育大教育、***西条・山と水の環境機構) ○竹野健次*、新川英典*、
土屋英男**、前垣壽男***
- 3-10-2 3Dセンシングを活用した食品の形状評価手法の開発
(*農研機構食品研究部門、**東京大学大学院農学生命科学研究科) ○鎌田樹*、根井大介*、五月女格**
- 3-10-3 パン生地ミキシングの状態解析法
(伴技術研究所) ○伴信雄
- 3-10-4 果実画像の深層学習による自動選果実装における障壁と対策
(*岡山大院、**岐阜県中山間農研、***岐阜県農技術セ、****コニカミノルタ(株)) ○難波滉介*、
宮本善明**、安江隆弘**、新川猛***、三輪国大****、赤木剛士*
- 3-10-5 アコースティックエミッションセンシングを活用した菓子類の食感評価
(埼玉工大) ○長谷亜蘭

8月20日（火）（第2会場, 9:30-11:45）

【食品製造・加工、殺菌・洗浄・保存、食品機能】

- 2-20-1 高周波パルス連続加熱を用いた生呉の加熱が大豆蛋白質の抽出に及ぼす影響
(*農研機構食品研究部門、**新潟食料農業大学) ○長屋美玖*、向峯遼*、岡留博司*、植村邦彦**
- 2-20-2 還元水あめがタンパク質ゲルの冷凍耐性に及ぼす影響
(*広大院統合生命、**物産フードサイエンス(株)) ○岩附駿人*、曾我部知史**、柏倉雄一**、
川井清司**

2024.06.26-Ver.7

2-2O-3 米粉を用いた蒸しケーキの蒸し縮み抑制に関する研究

(*広大院統合生命) ○小村琳香、川井清司

2-2O-4 保護剤の添加が凍結乾燥乳酸菌の生菌数に及ぼす影響

(*広大院統合生命、**雪印メグミルク(株)) ○朴建ウク*、望月匠峰*、佐々井真里奈*、鈴木亮**、
武藤高明**、川井清司*

2-2O-5 PEF処理による大根の染み込み促進と物性変化

(*群大院、**東京家政学院大) ○樫原勝*、谷野孝徳*、大嶋孝之**

2-2O-6 高電圧技術を用いた肉加工技術の研究

(*群馬大学院、**東京家政学院大) ○森本悠聖*、大嶋孝之**、谷野孝徳*

2-2O-7 容器詰食品の加熱殺菌において多様な熱伝達率分布に対応可能な計算モデルの開発

(* (公財) 東洋食品研究所、**広大院統合生命) ○稲葉正一**、羽倉義雄**

2-2O-8 高圧損傷大腸菌の検出効率化手法

(*農研機構食品部門、**ミュンヘン工大、***愛媛大農) ○中浦嘉子*、ソッククラウディア**、
森松和也***、山本和貴*

2-2O-9 シリカを過剰摂取したカイコの吐糸行動の変調

(群馬大学大学院理工学府) ○河原豊

8月20日(火) (第1会場, 13:45-15:15)

【分析物性・物理化学】

1-2O-1 水中での食品高分子のみかけの粘度へ与えるグリシンの添加効果とアミノ酸の炭化水素基の影響

(岩手大院連合農学/UGAS) ○佐藤之紀

1-2O-2 結晶質-非晶質混合粉末における力学的ガラス転移温度の決定

(広大院統合生命) ○杉岡慎治、望月匠峰、川井清司

1-2O-3 分子構造が異なる香料のアモルファス固体分散による被包括特性の比較

(*岡山工大、**同志社大理工) ○長谷川高飛*、本田奈央*、佐藤春奈*、今中洋行*、石田尚之**、
今村維克*

1-2O-4 X線吸収分光法による凍結融解処理を施したハイドロゲルの状態解析

(*東北大院農、**東北大農) ○石川大太郎*、門田佳奈**、日高將文**、藤井智幸*

1-2O-5 熱圧縮成形物の形状が破断特性に及ぼす影響

(広大院統合生命) ○望月匠峰、川井清司

1-2O-6 非晶質 - 油脂混合粉末における固着挙動

(広大院統合生命) ○吉住彩乃、望月匠峰、Anantawittayanon Sukritta、川井清司

8月20日(火) (第2会場, 13:45-15:15)

【食品製造・加工】

2-2O-10 微細藻類由来のタンパク質の吸着を目指した多孔性吸着剤の調製

(*佐賀大理工、**佐賀大農) ○川喜田英孝*、福井智大*、日種隆敬*、出村幹英**、
森貞真太郎*、大渡啓介*

2024.06.26-Ver.7

2-20-11 低温調理による魚のテクスチャー変化とタンパク質動態について

(東大院農) ○作山みゆ、小南友里、潮秀樹

2-20-12 ペースト状食品の引張強度に基づくスクリー式3Dフードプリンティングの特性評価

(農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門) ○神津博幸、梅田拓洋、小林功

2-20-13 牛肉の通電加熱調理を対象とした3Dシミュレーション -NaCl添加による物性への影響解析-

(海洋大院) ○内藤彩、ラベ イヴァン、福岡美香

2-20-14 パックごはんモデルのマイクロ波加熱シミュレーション構築と検討

(*海洋大院、**IRTA-TA) ○杉原ちひろ*、アベア アンドレス**、ラベ イヴァン*、福岡美香**

2-20-15 食品のレーザー加熱による局所高温加熱に関する解析と最適化

(*海洋大院) ○古村凌太郎*、ラベ イヴァン*、松川真吾*、福岡美香*

8月20日(火) (第3会場, 13:45-15:00)

【食品物性】

3-20-8 ヒト咀嚼挙動のスマートフォン3Dスキャナによる計測と食品物性分析への応用

(東京電機大理工) ○武政誠

3-20-9 食パンの「もちもち」食感の物理的定義および客観的評価

(岩手大農) 蛭沢由梨、○三浦靖

3-20-10 ヨーグルトのテクスチャー特性(官能評価)に対応する機器分析手法の検討

(*広島修道大、**SBE LAB、***フジッコ(株)) ○黒飛知香*、干野隆芳**、東条由花***、寺井雅一***、丸山健太郎***

3-20-11 マルトオリゴ糖が調理麺のグルテン形成および澱粉糊化に及ぼす影響

(日本食品化工(株)研究所) ○井出千景、松本行司、森山雄一郎、高口均

3-20-12 空隙が多孔質ガラス化固体の破断特性に及ぼす影響

(広大院統合生命) ○加賀谷勇生、川井清司

8月20日(火) (第3会場, 9:30-11:15)

【International session】

3-20-1 Effect of carboxymethyl cellulose concentration on the texturization of Nata de Coco noodle

(Silpakorn Univ., Thailand) ○Khwanjai Klinchongkon, Pradithat Changpuen, Suchanat Khemmark

3-20-2 Impact of freeze-drying conditions on puffing of freeze-dried solution: a predictive approach

(Hiroshima Univ.) ○Anantawittayanon Sukritta, Kiyoshi Kawai

3-20-3 Frozen-thawed fish quality by mitochondria membrane permeability evaluation

(Tokyo University of Marine Science and Technology) ○Zhongzhuan Yin, Anthony Redo Mark, Manabu Watanabe

3-20-4 Non-destructive measurement on oil content of pouched fish meat by using electrical properties

(Hiroshima Univ.) ○Fung Ee Lim, Yoshio Hagura

3-20-5 Effects of pulsed electric field pretreatment on salt diffusion and textural properties of fish meat

(*Technical University of Denmark, **Center for Physical Sciences and Technology, ***The University of Tokyo)
○Lucas Sales Queiroz*, Aberham Hailu Feyissa*, Arunas Stirke**, Yuri Kominami***

2024.06.26-Ver.7

3-2O-6 Shelf-life assessment of full fat and defatted edible cricket (*Gryllus bimaculatus*) powder

(*Graduate School of Science and Technology, University of Tsukuba, **Faculty of Life and Environmental Sciences, University of Tsukuba) ○Barbara Catalano Damasceno*, Mitsutoshi Nakajima, Marcos Neves

3-2O-7 Preparation and characterization of Oil-in-Water emulsions stabilized using gelatinized starch dispersions from plant sources

(*University of Tsukuba, **NARO) ○Ankita Singh*, Takumi Umeda**, Isao Kobayashi**

ポスター発表（ポスター会場 A・B）

ポスター展示

8月19日（月）9:30-16:30、8月20日（火）9:30-15:00

ポスター発表コアタイム

8月19日（月）ポスター発表番号：奇数 コアタイム15:50-16:30

8月20日（火）ポスター発表番号：偶数 コアタイム13:00-13:40

P1 高濃度スクロース水溶液における氷結晶生成と成長

（弘前大）○小林飛竜、君塚道史

P2 高温条件下における食用油遊離脂肪酸の発生挙動ならび香辛料添加の効果

（秋田県大）○張函、種市憲伸*、陳介余

P3 キャロブの加工食品素材としての活用について（第6報）

（名女大）○松尾亜希子

P4 おからを利用したパン粉様加工食品の揚げ調理における品質評価

（岐阜大）○柴田奈緒美、佐藤由依、高井千加

P5 地域産味噌の品質特性の解析

（秋田県大）○陳介余、張函、多田こころ

P6 地域における醤油の品質特性の解析

（秋田県大）○陳介余、張函、太野麻衣

P7 1-メチルシクロプロペン徐放紙をもちいたりんご(王林)の鮮度保持

（摂南大）○吉井英文、アリヤントヘルマワン、立木美保

P8 非晶質粉末の固着による構造化と破断特性

（広島大院）○川井清司、Anantawittayanon Sukritta、望月匠峰

P9 PBrカラムを用いた食肉中のイミダゾールジペプチドの分析

（ナカライテスク株）○尾崎誠、中出友美、下間志士、廣瀬恒久

P10 食品飲料・バイオ用途向け中空糸膜モジュールの開発

（東レ株）○橋高志、小林憲太郎、畠平智子

P11 複数キャベツ品種の冷凍加工による力学特性及び細胞壁構成成分の変化

（*農研機構食品研、**株ニッスイ）○西田菜美子*、安藤泰雅*、吹野伸子*、橋本朋子**、

Chotika Viriyarattanasak**

P12 機械学習と多変量解析を用いた水産品分類可能性の検討

（*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**、小島洋一郎***

P13 成熟ミニトマト果皮色L*A*B*色空間成分値と糖／有機酸比との相関関係

（*苫小牧高専、**仙台高専、***NJPC、****北海道科学大）○石川勇人*、有馬隆司*、

菊田和重*、原田恵雨*、若生一広**、合田元清***、小島洋一郎****、岩波俊介*

P14 酵素処理が果実酒の色調，呈味，および機能性成分に与える影響

（*苫小牧高専、**NJPC、***北海道科学大）○松尾拓郎*、石川勇人*、有馬隆司*、

菊田和重*、合田元清**、小島洋一郎***、岩波俊介*

P15 画像センシングとデータ解析による食品分類評価の自動化

(*室蘭工業大、**札幌市立大、***北海道科学大、****苫小牧高専、*****北日本港湾コンサルタント(株))

○小島伊織*、小島汐織**、川尻脩斗***、石川勇人****、合田元清*****、
岩波俊介****、渡部智希***、小島洋一郎****

P16 Temporal Dominance of Sensations (TDS) 法を利用したポテトチップスの食感評価

(カルビー(株)) ○梅原依男、阿久津圭子、増富裕文、石原克之

P17 インピーダンス測定を用いたパルス電界処理による野菜組織の加工状態の推定

(大阪電気通信大) ○沼畑奎翔、永田稜拓、民田太一郎

P18 大麦およびライ麦アルブミンの特性の評価

(群馬大院) ○ 荻野憲和、秋元太陽、大塚美帆、井上裕介、二宮和美

P19 高アミロース米を用いた米ゲルの老化の評価

(*群馬大院、**群馬大、***共立女子大) ○片桐栞太*、小林拓未**、
山村まい***、太田みふあ***、井上裕介*、熊谷仁***、二宮和美*

P20 マイクロチャンネルホモジナイザーにより得られるW/O/W型多相液滴の形成特性と物質内包特性

(東京都市大院) ○玉井千晶、黒岩崇

P21 パルス電界処理によりラズベリーから抽出される機能性ポリフェノールの分析と機能性評価

(*大阪電気通信大、*大阪電気通信大院) ○高畑遼大*、北島睦巳*、新宅弥紀*、大山尚也**、
青木環**、沼畑奎翔**、平井伸幸*、川向駿介*、民田太一郎*、齊藤安貴子**

P22 野菜の乾燥・復水特性と品質との関係解析 —内部変化の可視化および力学物性評価—

(*東京海洋大学院、**日本大学) ○木天梨佳子*、陶慧**、ラベ イヴァン*、福岡美香*

P23 多孔質固体食品における破断特性および食感の定量的評価

(*共立女子大学、**群馬大学、***日本大学) ○太田みふあ*、山村まい*、二宮和美**、
谷米温子***、行方千晴*、松原奈緒***、山口勇将***、熊谷日登美***、熊谷仁*

P24 旋光度による高濃度タンパク質の連続モニタリング—限外ろ過におけるケーススタディ

(*アステラス製薬(株)、**山口大学) 稲葉英憲*、杉山智基*、吉本則子**、○山本修一**

P25 キトサン-オレイン酸-セルロース誘導体複合膜の膜特性と脂溶性栄養機能成分の包括

(東京都市大院) ○石田力哉、白鳥英、黒岩崇

P26 クワッドスクリーンノズルの使用した3Dフードプリンターの開発

(*山形大学大院、**山形大学) ○藤原広希*、井桁幹人**、小川純*、古川英光*

P27 凍結魚体の低温切断加工に及ぼす切り欠きと変形速度の影響

(広島大院) ○肖博文、羽倉義雄

P28 ヌクレオシドによる細胞内ATPおよびNAD⁺増加効果の解析

(東京大院) ○佐藤奈々、岡本研、永田宏次

P29 糖アルコールを用いた浸透圧脱水が冷凍果物の食感に及ぼす影響

(*広島大、**物産フードサイエンス(株)、***広島大院) ○西川友梨*、曾我部知史**、
柏倉雄一**、川井清司***

P30 イワシ煮魚の調理方法の違いが引き起こすマイクロ波再加熱時の過加熱挙動の解析

(*東京海洋大院、**IRTA-TA, Monell) ○平松凜花*、アベア アンドレス*、**、
ラベ イヴァン*、福岡美香*

P31 塩析およびUF膜モジュール透過による微細藻類からの生体高分子回収プロセスの構築

- (*佐賀大院、**佐賀大) ○岡元壮太*、出村幹英**、森貞真太郎**、大渡啓介**、川喜田英孝**
- P32 低温加熱過程における豚肉の品質特性の把握
(*三重大院、**信州大、***三重大、****葉山社中(株)、*****タケル・シシクラ(株)、*****エコール辻大阪)
○室本創哉*、末原憲一郎*、亀岡孝治**、羽田和広****、宍倉たける****、大引伸昭*****、橋本篤*
- P33 レーザー散乱法によるチーズの熟成に伴う咀嚼性変化の推定
(*筑波大院、**筑波大) ○後藤昂*、粉川美踏**、北村豊**
- P34 調理シミュレーションとディープラーニング (ANN) の融合による
加熱制御システム構築へ向けた基礎研究
(東京海洋大院) ○永田実紅、ラベ イヴァン、酒井昇、福岡美香
- P35 米粉を用いたキャピラリーサスペンションの形成とレオロジー特性
(関東学院大) ○佐藤大樹、七海聖、今井正直、中山良一
- P36 食のマネリズム解消に向けた介護食のための食感解析AIシステム
(*山形大、**那須電機(株)、***(株)スタジオミダス) ○鈴木悠人*、小川純*、
那須広紹**、二瓶謙吉**、三澤秀則**、中村昇太***、古川英光*
- P37 塩と砂糖の摂取量削減を目指した3Dプリンタによる食品の味覚制御
(東京電機大院) ○山浦寛大、武政誠
- P38 タンパク質の胃消化と腸への排出に対する胃内混合特性の*in vitro*影響評価
(*筑波大、*農研機構) ○市原由芽*、神津博幸**、小林功**、市川創作*
- P39 大豆に含まれるオレオソームの構造解析と含有油の*in vitro*消化特性評価
(筑波大) ○守屋真美、市川創作
- P40 3Dプリンタ用フードインクへの増粘剤添加による印刷性向上とレオロジー特性との相関解明
(筑波大) ○久保知大、中嶋光敏、市川創作
- P41 色彩値を用いた鶏肉の焼き色変化の評価と最適な焼き加減の検討
(東京海洋大院) ○網野可偉、福岡美香、ラベ イヴァン
- P42 還元水飴添加がデンプンの老化挙動に及ぼす影響
(物産フードサイエンス(株)) 曾我部知史、高橋真裕子
- P43 粒子法による3Dフードプリンティング工程の計算機シミュレーション
(*東京大院、**農研機構) ○五月女格*、田中寛太*、吉村正俊*、根井大介**、鎌田樹**、安藤泰雅**
- P44 非ニュートン性食品流体を対象としたレオロジー特性値計測装置の開発
(*慶應大院、**キューピー(株)、***慶應大) ○舟山大輔、池田信章**、藤岡沙都子***、寺坂宏一***
- P45 3Dスキャナによるフードプリンタ造形物の定量的な形状評価
(東京大院) ○伊藤康貴、五月女格、吉村正俊
- P46 クワ葉の製茶処理によるCaOx結晶の濃縮と対策
(群馬大学院) ○河原豊

インダストリアルプラザ (IP会場)

8月19日(月) (展示 9:30-16:30, ショートプレゼンテーション 14:30-16:15)

8月20日(火) (展示 9:30-15:00)

IP1 くちどけフローズンのご紹介 —新しい食感の冷凍フルーツ—

(アヲハタ株) 三好徹、○湯川寛子、高木純理

IP2 食品廃棄物の環境にやさしい処理「メタン発酵」のご紹介

—海洋微生物群を用いたメタン発酵の開発—

(磐田化学工業株) ○望月誉志幸、大関俊範、関口喜則

IP3 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

IP4 ハイパフォーマンス食物繊維「シトラスファイバー」

(三晶株) ○小川和美、中居大輔

IP5 健康機能性素材(加工食品用素材): 機能性玉ねぎエキスのご紹介

(東海物産株) ○塩谷茂信、倉本歩

IP6 乾燥データ抽出デバイスを搭載した乾燥試験機の展開

(株木原製作所) ○木原功一朗

IP7 物理モデルを使用した食品生産プロセス設計と運転 - ソフトウェアを使ってサステナブルを実現

(シーメンズ株) ○中田昌彰

IP8 株式会社サンラインの大気圧低温プラズマについて

(株サンライン) ○夏井颯、松尾茉美

IP9 過熱水蒸気を利用した玄米食の食味改善効果について

(株サタケ) ○前原峰雄、植向直哉

IP10 機能性素材のご紹介

(ナガセヴィータ株) ○松原淳

IP11 研究開発型ソフトウェア企業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

IP12 粉末食品の高付加価値化の検討

(株パウレック) ○梶谷絵梨、飯田学

IP13 貴社の食品に新たな付加価値を! 理研ビタミンの”リケビーズ®”のご紹介

(理研ビタミン株) ○簗原大介、庄司哲郎、守谷望、早坂秀樹

IP14 島ラッキョウ抽出液の機能性検証

(株オーエスデザイン) ○喜屋武柚奈、石原玲南

IP15 高油の劣化度評価装置(レッカミール)のご紹介

(*有)クスノキ厨房、(**有)ファミリー) ○楠信行*、楠直美**

発表について

口頭発表

- 1) 口頭発表の発表時間は、発表10分、質疑応答4分、パソコンの接続交換1分の合計15分です。
- 2) 口頭発表では会場に設置した液晶プロジェクターを使用します。パソコンは各自でご持参頂き、コネクターケーブルにご自身で接続して下さい。接続はHDMIを標準としています。必要な場合はUSB-C、D-SUB等に対応する変換ケーブルをご持参下さい。
- 3) 接続トラブルに備えるため、PDF版の発表原稿が入ったUSBメモリをご持参下さい。 USBメモリは事前に必ずウイルスチェックを行って下さい。

ポスター発表

- 1) ポスターのサイズは、幅90cm、縦180cm (A0を推奨) 以内を厳守して下さい。
- 2) ポスター発表では、8月19日9:30から8月20日15:00までポスター会場 A・B (C304, C305) でポスターの掲示を行います。
- 3) コアタイムはポスター発表番号により異なります。ポスター発表番号が奇数の発表者は8月19日の15:50-16:30、偶数の発表者は8月20日の13:00-13:40がコアタイムになります。

インダストリアルプラザ

- 1) インダストリアルプラザでは、8月19日9:30から8月20日15:00までIP会場 (C302) で展示を行います。
- 2) ショートプレゼンテーション(説明, 1件5分)を8月19日の14:30-16:15にIP会場内で行います。
- 3) 準備事項の詳細につきましては出展者の皆様へインダストリアル委員会から別途ご案内いたします。