

注) この大会案内・プログラムは暫定版(2025.06.26現在)です。最終版は要旨集(PDF配布)でご確認下さい。

日本食品工学会第26回(2025年度)年次大会

会期 : 2025 年 8 月 7 日(木)・8 日(金)
発表申込 締切 : 2025 年 4 月 25 日(金)
要旨提出 締切 : 2025 年 7 月 4 日(金)
事前参加登録締切 : 2025 年 7 月 4 日(金)
日本食品工学会URL : <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 7 日(木)・8 日(金)(2日間)

会場 つくば国際会議場 <https://www.epochal.or.jp/>

〒305-0032 茨城県つくば市竹園2-20-3

アクセス つくばエクスプレス線つくば駅より徒歩約10分間

カジュアルな服装でご参加ください!

形式に囚われない実質的な大会を暑い時期に開催します。

技術交流会 8 月 7 日(木) 18:00~

つくば国際会議場 大会議室101・102

大会参加費(講演要旨集代を含む)及び技術交流会参加費

単位(円)	事前割引料金(7/4まで)			正規料金(7/5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

※各種参加費は、全て消費税10%込みの金額です。

【重要】会員として参加希望の方は、参加登録前に学会Webサイトから入会手続きをお願いします。

参考) 年会費: 正会員 8,000円 学生会員 2,000円

■発表申込・要旨提出・参加登録は年次大会Webサイトから(<http://www.jsfe.jp/>)■

大会講演プログラム 学会Webサイトの年次大会の案内に掲載します。

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致します。公開及び配布方法の詳細はWebサイトでお知らせ致します。

★ 事前参加登録締切: 2025 年 7 月 4 日(金) 厳守

宿泊に関するお願い つくば駅周辺にはホテルが幾つかございますが、満室になる可能性もあります。各自旅行予約サイト等をご利用の上、お早めのご予約をお願い致します。

大会事務局

〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門

日本食品工学会第26回年次大会実行委員会 委員長・山本和貴，副委員長・小林功，梅田拓洋，王政，
神津博幸，鎌田樹，長屋美玖，西田菜美子，根井大介

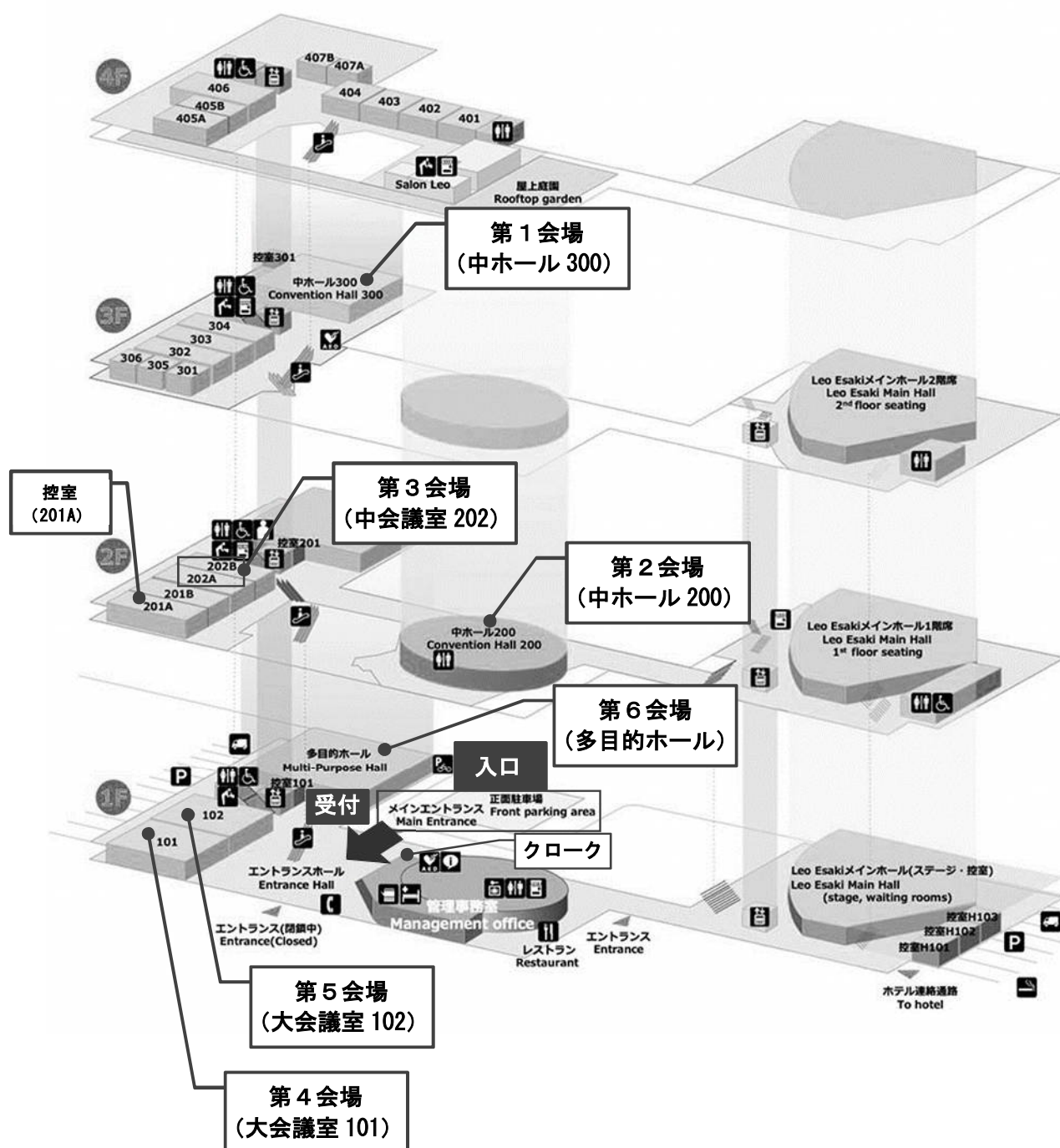
大会に関する問合せ先：山本 和貴（jsfe2025am@jsfe.jp）

本大会に関する最新の案内は，学会Webサイト<http://www.jsfe.jp/>に掲載致します。

発表について（学生，留学生等には担当教員が責任を持ってご説明ください。）

- ★ 口頭発表は，会場設置の液晶プロジェクターを用いて行います。各自でご持参のPCをコネクターケーブルにHDMIで接続して下さい。必要な場合はHDMI への変換コネクタをご持参下さい。その他接続トラブル等への備えは，各自で行って頂きますようお願い致します。
- ★ 口頭発表の発表時間（インダストリアルプラザを除く）は，発表10分間，質疑4分間，PCの接続交換1分間の合計15分間です。
- ★ PCと液晶プロジェクターとの相性等により映写ができない事態に備えるため，発表スライドファイルはパワーポイント及びPDFファイルの両方をご用意ください。
- ★ ポスター発表の準備（貼付等）及びインダストリアルプラザ展示の準備は，8月7日（木）9:30～12:00の間に行ってください。
- ★ ポスター発表のボードは，幅90 cm，高さ210 cmです。ピン等は会場に準備致します。
- ★ インダストリアルプラザでは，1件5分間のショートプレゼンテーション（説明）を行います。発表スライドファイルはパワーポイント及びPDFファイルの両方をご用意ください。
- ★ インダストリアルプラザの展示は，可能であれば，8月8日（金）も行ってください。
- ★ ポスター及び展示物は，指定の時間内に撤去して下さい。

会場案内図（つくば国際会議場）



※ 会場に Wi-Fi はございません。

大会日程（会場別）

8月7日（木）

時間	第1会場 (中ホール300)	第2会場 (中ホール200)	第3会場 (中会議室202)	第4会場 (大会議室101)	第5会場 (大会議室102)	第6会場 (多目的ホール)	控室 (201A)		
09:30-11:45	シンポジウムA 「食品工学で 新商品！」 (A-1～4)	シンポジウムB 「地域と繋がる 食品工学」 (B-1～4)				ポスター貼付/ インダストリアル プラザ展示準備	休憩室		
11:45-11:55	休憩・移動								
11:55-12:55		社員総会 理事会							
12:55-13:00	休憩・移動								
13:00-13:30	参加者の集い/ 受賞者表彰式 受賞講演 【技術賞】 【研究賞】 【産学官連携賞】 【奨励賞】					ポスター展示/ インダストリアル プラザ展示			
13:30-15:00									
15:00-15:10	休憩・移動								
15:10-16:25	食品製造・加工、 殺菌・洗浄・保存 (1-10-1～5)	食品物性、食品機能 (2-10-1～5)	International (3-10-1～5)			(15:10-17:15) インダストリアルプラザ ショートプレゼンテーション (IP-01～19)			
16:25-16:35	休憩・移動								
16:35-17:20	食品製造・加工、 殺菌・洗浄・保存 (1-10-6～8)	食品物性、食品機能 (2-10-6～8)	International (3-10-6～8)						
17:20-18:00	会場移動								
18:00-20:00				研究交流会					

8月8日（金）

時間	第1会場 (中ホール300)	第2会場 (中ホール200)	第3会場 (中会議室202)	第4会場 (大会議室101)	第5会場 (大会議室102)	第6会場 (多目的ホール)	控室 (201A)	
09:30-11:45		シンポジウムC 「食品工学に融合 したい異分野の 最先端技術」 (C-1～4)		シンポジウムD 「食品工学の拓く新たな食の飲み」 (D-1～4)		ポスター展示	休憩室	
11:45-11:50	休憩・移動							
11:50-12:50			昼休み・各種委員会	インダストリー 交流会				
12:50-13:00	休憩・移動							
13:00-14:20						ポスター発表/ インダストリアル プラザ展示 ポスター発表コアタイム 奇数: 13:00-13:40 偶数: 13:40-14:20		
14:20-15:35			International (3-20-1～5)	食品製造・加工 (4-20-1～5)	計測・制御, 品質管 理・評価, 分析物性・ 物理化学, 食品保蔵 (5-20-1～5)	ポスター展示/ インダストリアル プラザ展示		
15:35-15:45	休憩・移動							
15:45-16:30			International (3-20-6～7)	食品製造・加工 (4-20-6～8)	計測・制御, 品質管 理・評価, 分析物性・ 物理化学, 食品保蔵 (5-20-6～8)	ポスター/ インダストリアルプラザ 撤去		

プログラム

受賞講演

8月7日（木）（第1会場，13:30–15:00）

【技術賞】13:35–13:55

新しい触感の冷凍フルーツ「くちどけフローゼン」の開発

三好 徹（アヲハタ㈱）

【研究賞】13:55–14:15

膜分離を主とした食品分離プロセスの研究

田中 孝明（新潟大学）

【産学官連携賞】14:20–14:40

豆乳中およびMRS培地中で培養した2種類の*Lactobacillus*属細菌の
熱および高圧ストレス応答の比較

石川 大太郎（東北大学大学院），小野沢 元貴（東北大学大学院），
中山 貴人（太子食品工業㈱），工藤 智弘（太子食品工業㈱），
塚田 義弘（太子食品工業㈱），藤井 智幸（東北大学大学院）

【奨励賞】14:40–14:55

粉碎プロセスによる食品粉体製造に関する研究

粉川 美踏（筑波大学）

シンポジウム

8月7日（木）（第1会場，09:30–11:45）

【シンポジウムA】「食品工学で新商品！」

中学生・高校生無料（人数限定申込順：申込はWebで！【準備中】）

【趣旨】中学生・高校生の「進路・職業選択に役立つ情報」として，食品工学により製品化が実現した事例を取り上げ，基礎，応用，産学連携の各側面からご紹介します。

（オーガナイザー：山本 和貴（農研機構食品研），梅津 徹（キューピー㈱）

A-1 レモン製造ラインへの交流高電界殺菌技術の実用化とその効果

（ポッカサッポロフード&ビバレッジ㈱）

井上 孝司

A-2 おいしさと日持ちとを両立させる「冷圧フレッシュ製法®」（高圧処理）による商品開発

（キューピー㈱）

中本 大介，飛弾 真由美

A-3 膜分離で精製した健康機能性素材「イミダゾールジペプチド」の開発

（東海物産㈱）

塩谷 茂信

A-4 人工咀嚼装置「咀嚼シミュレータ」による食品評価技術の開発

（㈱J-オイルミルズ）

8月7日（木）（第2会場，09:30–11:45）

【シンポジウムB】「地域と繋がる食品工学」

【趣旨】地域特産品に焦点を当て、農畜水産物を製品とする迄の工程における様々な問題点を学びつつ、食品工学が解決手段として役立つ場面を探ります。

（オーガナイザー：小林 功，神津 博幸（農研機構食品研））

B-1 なぜ今、キノコのお肉？

（ユキグニファクトリー㈱）

加藤 真晴

B-2 蒟蒻ゼリー製造の現状・課題

（㈱マンナンライフ）

榎本 茂朗

B-3 干し芋製造における現状・課題

（茨城県農業総合センター園芸研究所）

森田 名那子

B-4 廃棄野菜のアップサイクル・代替肉・ビーガン向け製品

（㈱東京バル新素材加工開発研究所）

筒井 玲子

8月8日（金）（第2会場，09:30–11:45）

【シンポジウムC】「食品工学に融合したい異分野の最先端技術」

【趣旨】新技術の出現で日々進化する食品工学を、将来更に発展させるような最先端技術を紹介し、すぐに役立てるのも、更なる科学技術の進歩で利用できる日を待つのも、貴方次第！

（オーガナイザー：根井 大介，梅田 拓洋（農研機構食品研））

C-1 宇宙船内の環境制御・生命維持技術と物質循環

（宇宙航空研究開発機構（JAXA））

桜井 誠人

C-2 レーザー技術による氷結晶化の時空間制御

（大阪大学）

吉川 洋史

C-3 食品成分の自己組織化

（筑波大学）

山本 洋平

C-4 AIソフトセンサーとプラントでの応用事例

（千代田化工建設㈱）

水谷 崇人

8月8日（金）（第4–5会場，09:30–11:45）

【シンポジウムD】「食品工学の拓く新たな食の遊び」

【趣旨】 インダストリー委員会企画として，食品工学を基盤とした「食べる」遊びの探究に役立つ研究及び技術の最前線を取り上げ，可能性，社会に及ぼす影響を議論致します．

（オーガナイザー：奥田 知晴（味の素AGF株），大西 正展（三栄源エフ・エフ・アイ株）

D-1 ヒトの「ふるまい」の表と裏

（大日本印刷株）

舘野 由紀子

D-2 “視”触覚技術が可能にする食感数値化の現実性

（株Finger Vision）

角谷 雄一

D-3 におい技術の食品品質管理・研究開発への応用

（ソニー株）

劉 雪婷

D-4 食の遊びを拡張するバーチャルリアリティ

（東京大学）

鳴海 拓志

口頭発表

8月7日(木) (第1会場, 15:10-17:20)

【食品製造・加工, 殺菌・洗浄・保存】

1-10-1 パックごはん再加熱時の糊化反応を考慮したマイクロ波加熱シミュレーションの構築

(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

1-10-2 マルチマグネトロンを有するマイクロ波加熱の解析

(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

1-10-3 高温高圧蒸気加熱(殺菌)とマイクロ波加熱の併用による調理済み食品開発

(*海洋大院, **テーブルマーク㈱)

○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*

1-10-4 高周波パルス加熱を用いた加熱が大豆加工食品の物理的特性に及ぼす影響

(*農研機構食品研, **新潟食料農業大)

○長屋美玖*, 向峯遼*, 岡留博司*, 植村邦彦**

1-10-5 低温調理中のニジマス肉におけるタンパク質の動的状態変化

(東京大院)

作山みゆ, ○小南友里, 潮秀樹

1-10-6 シャワー式・満水式レトルト殺菌中のカップ容器各部位の熱伝達率の推定方法の提案

(* (公財)東洋食品研究所, ** 広大院統合生命)

○稲葉正一*, **, 羽倉義雄**

1-10-7 不確実性シミュレーションに基づく調理後のカボチャ中のビタミンC量の予測

(お茶女大)

○佐藤瑤子, 栗谷萌

1-10-8 粉末緑茶等の劣化や品質評価の目安に関する簡易成分分析

(関東学院大)

○金井聡, 角田光淳, 宮本雄基, 本間英夫, 盧柱亨

8月7日(木) (第2会場, 15:10-17:20)

【食品物性, 食品機能】

2-10-1 スマートフォンを用いた咀嚼解析法開発と感覚評価への応用

(電機大院)

○志村和真, 武政誠

2-10-2 咬合面に作用するトルクを考慮した食感評価法開発

(電機大院)

○杉原諒, 武政誠

2-10-3 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, 川井清司

2-10-4 高アミロース米から調製される米ゲルの力学的特性

(*共立女大家政, **群大院理工, ***海洋大院)

○山村まい*, 二宮和美**, 柴田真理朗***, 太田みふあ*, 島尻ヒカル*, 児玉千亜希*,
北迫真実*, 熊谷仁*

2-10-5 加工方法の異なる高アミロース米の冷蔵保存における老化の評価

(*群大院理工, **共立女大家政, ***農研機構食品研)

○片桐栞太*, 山村まい**, 太田みふあ**, 青木法明***, 山本和貴***, 熊谷仁**, 井上裕介*,
二宮和美*

2-10-6 大麦およびライ麦アルブミンの α -アミラーゼ阻害作用とその特性

(*群大院理工, **群大院食健康科学, ***日大生資科)

○荻野憲和*, 大塚美帆**, 井上裕介*, 熊谷日登美***, 二宮和美*

2-10-7 モミガラ・ワラ由来の天然シリカの摂取によるカイコの低温耐性の発現

(群馬大院理工学府)

○河原豊

2-10-8 アマニ油脂肪酸カルシウム配合飼料で肥育した豚の脂の特性と消化性評価

(*筑波大院生命環境, **㈱ニチレイ, ***㈱ニチレイフレッシュ)

○三木悠意*, **, 渡邊翔太***, 中川柚季***, 市川創作*

8月7日(木) (第3会場, 15:10-17:20)

【International session】

3-10-1 Egg white denaturation induced by high hydrostatic pressure

(* Grad. Sch. Agric. Life Sci., Univ. Tokyo, **Inst. Food Res., NARO)

○Yeju Lee*, **, Mika Hirose**, Tatsuki Kamata**, Yoshiko Nakaura**, Tetsuya Araki*,
Kazutaka Yamamoto**

3-10-2 Non-destructive measurement on oil content of frozen fish meat by using electrical properties

(Grad. Sch. Integr. Sci. Life, Hiroshima Univ.)

○Fung Ee Lim, Yoshio Hagura

3-10-3 Effect of pasteurization on the preservation and antibacterial properties of Koji mold (*Aspergillus oryzae*) for use as an alternative protein

(*Agro-Bioresour. Sci. Technol., Univ. Tsukuba, ** Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba,
***Koji Labo Co., Ltd.)

○Suhyun Jeon*, Mito Kokawa**, Yutaka Kitamura**, Daisuke Hagiwara***

3-10-4 Effect of Halloysite Nanotubes Dispersion on Structure and Properties of Chitosan Nanocomposite Film

(*Grad. Sch. Sci. Technol., Univ. Tsukuba, **Inst. Life Environ. Sci., Univ. Tsukuba)

○Henry Nwogba*, Mitsutoshi Nakajima**, Marcos A. Neves**

3-10-5 Enhanced Valorization of Neem Extracts for Agricultural Pest Mitigation

(T-LSI, Univ. Tsukuba)

○Bliss Idoko Ogah, Mitsutoshi Nakajima, Marcos A. Neves

3-10-6 Effect of Rheological and Mechanical Properties on the Printability of Sweet Potato [*Ipomoea batatas* L.] Starch Gel during Extrusion-type 3D Food Printing

(*Univ. Tsukuba, **Univ. Philippines Los Baños, ***Inst. Food Res., NARO)

○Al Kaxier Guzman Ancheta*, **, Hiroyuki Kozu***, Takumi Umeda***, Marcos A. Neves*, Isao Kobayashi*, ***

3-10-7 Encapsulation of water-soluble ingredients by oil film

(Tokyo Univ. Mar. Sci. Technol.)

○Shingo Matsukawa, Yisu Yang

3-10-8 Study on fouling of heat exchanger in black coffee production process

(*Tokyo Univ. Mar. Sci. Technol., **Suntory Holdings Ltd.)

○Md Sajjad Hossain*, Tokio Takahashi**, Sho Ogasawara**, Mario Shibata*, Tomoaki Hagiwara*

8月8日(金) (第3会場, 14:20–16:15)

【International session】

3-20-1 Effects of electrostatic field on the freezing behavior and quality of scallops

(Tokyo Univ. Mar. Sci. Technol.)

○Zheng Xu, Mark Anthony Redo, Manabu Watanabe

3-20-2 Experiment and simulation of weight loss under fluctuation temperature storage conditions

(Tokyo Univ. Mar. Sci. Technol.)

○Lenfei Wang, Zheng Xu, Mark Anthony Redo, Manabu Watanabe

3-20-3 Optimization of blanching conditions to mitigate freezing-induced damage in potatoes

(Tokyo Univ. Mar. Sci. Technol.)

○Nimu Bayier, Mark Anthony Redo, Manabu Watanabe

3-20-4 Phase-field modeling of boiling phenomena in fluid foods of varying thermophysical properties

(Tokyo Univ. Mar. Sci. Technol.)

○Andres Abea, Kana Hattori, Yvan Llave, Mika Fukuoka

3-20-5 Ohmic heating with pouch electrodes – Computer simulation of model foods

(Tokyo Univ. Mar. Sci. Technol.)

○Jiaye Cai, Wen Guo, Chunsheng Wang, Yvan Llave, Mika Fukuoka

3-20-6 Computational optimization of adjustable pin electrode configurations for enhanced OH in food processing

(Tokyo Univ. Mar. Sci. Technol.)

○Chunsen Wang, Hikaru Kogi, Moe Nakaoka, Yvan Llave, Mika Fukuoka

3-20-7 Antioxidant and Antimicrobial Potential of Starter Culture Applications in Next-Generation Fermented Fish Sauces

(*Tokyo Univ. Mar. Sci. Technol., **Canakkale Onsekiz Mart Univ.)

○Selin Özge Dinç*, Fatma Çolakoğlu**, Yvan Llave*, Mika Fukuoka*

8月8日（金）（第4会場，14:20–16:30）

【食品製造・加工】

4-20-1 多糖-脂肪酸複合体を包括した可食性高分子複合膜を基盤とする疎水性食品成分キャリアの特性評価

（都市大院総理工）

○石田力哉，白鳥英，黒岩崇

4-20-2 保護剤が凍結乾燥乳酸菌の生菌数と発酵特性に及ぼす影響

（*広大院統合生命，**雪印メグミルク㈱）

○朴建ウク*，望月匠峰*，上西寛司**，鈴木亮**，武藤高明**，川井清司*

4-20-3 大豆タンパク質粉末のガラス転移と熱圧縮に関する研究

（*広大院統合生命，**池田食研㈱）

○望月匠峰*，竹中涼**，中村直樹**，川井清司*

4-20-4 食品用二軸エクストルーダーによる植物性タンパク原料の官能評価と機器分析の相関解析

（㈱日本製鋼所）

福田瑞香，行弘環，宮川真里奈，梅田光秀，○福澤洋平

4-20-5 Drucker-Prager Cap Modelを用いた食品粉体のスクエア型圧縮成形に関する研究

（*アビームコンサルティング㈱，**味の素㈱）

○佐藤英明*，山本健**

4-20-6 エクストルーダーによる大豆タンパク質由来代替肉の製造とその食品テクスチャーに及ぼすグリセリンの影響

（*日大生産工学，**阪本薬品工業㈱，***新潟県農総研食品研セ）

○五十部誠一郎*，小林奈央樹*，福永浩一**，知野秀次***

4-20-7 代替肉の食感と霜降り度合い同時制御に向けたレーザーフード3Dプリント技術開発

（電機大院）

○宮崎和真，武政誠

4-20-8 ヒト胃消化シミュレーターを用いた3Dプリント食品の複合層状構造が胃消化挙動に与える影響の解析

（農研機構食品研）

○神津博幸，小林功

8月8日（金）（第5会場，14:20–16:30）

【計測・制御，品質管理・評価，分析物性・物理化学，食品保蔵】

5-20-1 チーズの透明化法の開発および三次元油滴分布の解明

（京大院農）

○榎波磨里乃，山崎博道，小川剛伸，谷史人

5-20-2 光路長の異なるガスセルを用いて取得したワインモデル蒸散成分の赤外分光特性

（三重大院生物資源）

○末原憲一郎，橋本篤

5-20-3 テクスチャー特性の異なる菓子類におけるAE信号応答の解析と食感評価への応用

(埼玉工大)

○谷卓霖, 長谷亜蘭

5-20-4 赤外/遠赤外スペクトルを用いた塩添加水溶液中の水の状態評価に関する研究

(*東北大院農, **東北大農)

○石川大太郎*, 篠原凜**, 七島なつみ**, 東方沙耶**, 藤井智幸*

5-20-5 ウミシイタケルシフェラーゼの凍結変性に関する分子論的検討

(京大院工)

○鈴木哲夫, 寺原由成, 中川究也, 佐野紀彰

5-20-6 氷点下保存がカットリンゴの微生物数および官能評価に与える影響

(*岩大院総合科学, **岩大農, ***農研機構食品研, ****岐阜大院自然科学技術,
*****岐阜大応用生物)

○滝村恋奈*, 小出章二**, 大須賀玲*, ***, 河合星奈****, 中川香澄*****, 折笠貴寛**

5-20-7 深層学習を用いた急激な温度上昇に伴うカット青果物の微生物数の予測

(*岩大院総合科学, **岩大情報基盤センター, ***岩大農)

○松尾洋輔*, 川村暁**, 折笠貴寛***, 小出章二***

5-20-8 パッケージングモデルによる霜発生量予測理論の検証と評価

(*海洋大院, **(一社)食品冷凍技術推進機構, ***玉川大農, ****ハイアールアジアR&D(株)

○常門加奈*, 鈴木徹**, 李潤珠***, 星野仁****, 萩原知明*

ポスター発表（第6会場）

ポスター展示

8月7日（木）13:00–17:20, 8月8日（金）13:00–16:30

ポスター発表コアタイム

8月8日（金）13:00–14:20

ポスター発表番号：奇数 コアタイム 13:00–13:40

ポスター発表番号：偶数 コアタイム 13:40–14:20

P1 収穫前のハウ素散布による冬季収穫冷凍ブロッコリーの硬さの改善効果

（*㈱ニッスイ, **農研機構食品研, ***農研機構野花部門, ****東北大）

○ビリヤラッタナサク チョテイカ*, 竹村裕二*, 橋本朋子*, 安藤泰雅**, 西田菜美子**, 高橋徳**, 大石麻南登***, 原田昌彦****, 高山裕貴****, 日高将文****

P2 発表取り消し

P3 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 イヴァン, 福岡美香

P4 凝縮熱伝達を利用した冷凍果物の高速解凍

（岡山大）

○桑田卓司, 磯部和真, 堀部明彦, 山田寛

P5 モデル食品を用いたレーザーによる局所加熱の解析

（海洋大院）

○山口あさ陽, 古村凌太郎, アベア アンドレス, ラベ イヴァン, 福岡美香

P6 計算機シミュレーションによる食品機能性成分の抽出条件予測

（㈱明治）

○七海慎太郎, 松田幸喜, 中島章裕

P7 パルス電界処理を行った野菜組織のレオロジー測定と電気特性との相関

（大阪電通大）

○沼畑奎翔, 西川海人, 民田太一郎

P8 植物性代替肉作製時のカルシウム浸潤過程の可視化

（*京大院農, **九大院工, ***京大院工, ****㈱クボタ）

○千島龍汰*, 中川究也**, 長嶺信輔***, 片野裕太****, 林龍太****, 草刈剛****, 谷史人*, 松宮健太郎*, 小林敬*

P9 特殊電極を用いた通電加熱による加熱加工制御（パン製造への応用）

（海洋大院）

○中岡萌, 王春森, ラベ イヴァン, 福岡美香

P10 凍結融解法を用いた新規ブロック状代替肉の成形技術の開発

（*㈱クボタ, **京大院農, ***京大院工, ****九大院工）

○片野裕太*, 林龍太*, 草刈剛*, 小林敬**, 松宮健太郎**, 長嶺信輔***, 中川究也****

P11 アイスクリームフリージングにおける攪拌翼形状の影響

(阪公大院工)

○北中啓寛, 河内竜太郎, 増田勇人, 伊與田浩志

P12 大豆加工品フリーズドライの開発に係る研究

(三重工研)

○田口裕美, 佐合徹

P13 キトサン-脂肪酸複合微粒子の形成と微細構造に及ぼす温度の影響

(*都市大院総理工, **都市大理工)

○亀岡彩夏*, 黒岩崇**

P14 保存過程におけるフライ食品の水分変化と食感変化

(*広大院統合生命, **日清オイリオグループ(株))

○梅木彩花*, 大槻智也**, 上原秀隆**, 川井清司*

P15 ポリフェノールの逆相クロマトグラフィー分離における最適温度の決定法

(山口大)

野崎晋也, 吉本則子, ○山本修一

P16 機械学習を用いた農産物由来食材ペーストの3D成型適否の予測

(農研機構食品研)

○鎌田樹, 神津博幸, 梅田拓洋, 小林功, 根井大介

P17 パーム油含有エマルションの結晶化に対する高分子積層膜および脂溶性成分添加の影響

(*都市大院総理工, **都市大理工)

○川野結衣*, 黒岩崇**

P18 3Dプリンタで実現した塩味と甘味の増強 ～複数呈味物質の配置効果～

(電機大院)

○山浦寛大, 武政誠

P19 キャロブの加工食品素材としての活用について (第7報)

(名古屋葵大 (旧・名女大) 健康科健康栄)

○松尾亜希子

P20 海藻に含まれる機能性成分の効率的利用に向けた抽出プロセスの検討

(*筑波大院T-LSI, **筑波大院生物資源, ***筑波大生命環境, ****BRIN)

○兼子侑介*, 及川悠太郎**, ブディアリ セトヤニ*, 星野絢瀬*, 宮前友策***,
メラニー ハキキ****, シニユラト エリア****, 平川秀彦***, 市川創作***

P21 薄膜乾燥法による油脂含有粉末の作製と物理化学的特性の評価

(大阪公大院農)

○高重至成, 渡邊義之

P22 ヒト胃消化シミュレーターを用いたパンの*in vitro*胃消化挙動の画像解析

(*農研機構食品研, **十文字女大人間生活, ***帝京平成大健康メディカル)

○神津博幸*, 芝崎本実**, 前田竜郎***, 小林功*

P23 冷凍ダイコンの部位別・品種別の力学特性の違いとペクチンとの関係

(*農研機構食品研, **農研機構野花部門, ***株ニッスイ)

○西田菜美子*, 安藤泰雅*, 吹野伸子**, 橋本朋子***, 竹村裕二***,
ビリヤラッタナサク チョテイカ***

P24 キトサンと脂肪酸からなるカチオン性高分子複合体の作製と乳化剤への応用

(*都市大院総理工, **都市大理工)

○浅野琉人*, 黒岩崇**

P25 液中発酵における麹菌由来代替肉の食感の向上

(*筑波大院生物資源, **筑波大生命環境)

○平井雄*, 粉川美踏**, 北村豊**

P26 増粘多糖類を添加した二峰性O/Wエマルションの消化特性解析

(農研機構食品研)

○梅田拓洋, 神津博幸, 小林功

P27 ヒト胃消化シミュレーターを用いた高脂肪食摂取時の胃内消化状態の評価

(*筑波大生命環境, **農研機構食品研)

○松下晴香*, 神津博幸**, 小林功**, 市川創作*

P28 大豆オレオソームの消化挙動に対する増粘多糖の影響

(筑波大生命環境)

○能登凜香, 守屋真美, 平川秀彦, 市川創作

P29 スチームコンベクションオーブンの庫内温湿度制御の実験とモデル化

(阪公立大工)

○森原優人, 伊與田浩志, 増田勇人

P30 プローブ型TDLASによるスチームオープン庫内の湿度測定

(阪公立大工)

○森脇莉緒, 山本靖登, 森原優人, 伊與田浩志, 増田勇人

P31 差圧測定に基づく食品流体のインライン式レオロジー測定技術の開発

(*慶應大院, **キューピー(株), ***静甲(株), ****慶應大)

○浅羽美希*, 池田信章*, **, 小椋勝仁***, 銚之原壮史***, 伊賀久人***, 藤岡沙都子****,
寺坂宏一****

P32 蛍光指紋イメージング技術によるブドウのポリフェノール分布の可視化

(筑波大院生物資源)

○藤川真子, 粉川美踏, 北村豊

P33 *in coquens* 4DCTを用いた麺茹で過程の動的な観察

(*九州シンクロトロン光研究センター, **西九州大)

○米山明男*, 河本正秀*, 安田みどり**

P34 畜産廃棄物を用いたコオロギの飼育の検討

(*群大院理工, **東京家政学院大, ***FUTURENAUT(株), ****高崎経済大, *****群大院食健康)

○後藤智大*, 大嶋孝之**, 櫻井蓮***, 飯島明宏****, 谷野孝徳*****

P35 追熟による単為結果性トマトの果皮色変化, および糖/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*, 俣野林太郎*, 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*

P36 画像データを活用したトマトの収穫時期判別システムの開発

(*苫小牧高専, **北海道科学大)

俣野林太郎*, 山本椋太*, 石川勇人*, ○小島洋一郎**

P37 水産品生産に関わる機械学習・多変量解析の活用

(*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***

P38 食品画像データに基づく色彩特徴の可視化と分類

(*北海道科学大, **室蘭工大, ***札幌市大, ****苫小牧高専, *****仙台高専)

○川尻脩斗*, 小島伊織**, 小島汐織***, 石川勇人****, 山本椋太****, 若生一広****,
合田元清*, 岩波俊介****, 小島洋一郎*

P39 香辛料漬け食用油の熱酸化特性の解明

(秋田県大生物資源)

○張函, 原丈士, 陳介余

P40 機器分析による味噌品質の迅速評価法の検討

(秋田県大生物資源)

張函, ○陳介余

P41 乳酸菌の共生発酵により生成する香気成分挙動の解明

(榊明治)

○齋藤和子

P42 減圧乾燥乳酸菌の生残性の改善

(広大院統合生命)

○史上, 望月匠峰, 川井清司

P43 高電圧パルス電界(PEF)で生じる大腸菌損傷菌の損傷部位に関する研究

(*群大院理工, **東京家政学院大, ***群大院食健康)

○富澤洸陽*, 大嶋孝之**, 谷野孝徳***

P44 調理が食品中の γ -アミノ酪酸含有量に与える影響：システマティックレビュー

(農研機構食品研)

○王政, 木元広実, 一法師克成

P45 α -アミラーゼ阻害活性を有する大麦およびライ麦アルブミンの加工特性の評価

(*群大院食健康科学, **群大院理工, ***日大生資料)

○大塚美帆*, 荻野憲和**, 井上裕介**, 熊谷日登美***, 二宮和美**

P46 多種類のポリフェノール化合物を含むラズベリー葉の機能性利用を目指した検討

(*大阪電通大院工先端, **大阪電通大工環境, ***大阪電通大院工電子通信)

○平井伸幸*, 木下知香**, 井上龍之介**, 山本雅楽**, 岡田稜平***, 澤村岳杜*, 宮前友人*,
沼畑奎翔***, 榎本博行*, **, 民田太郎***, 齊藤安貴子*, **

P47 糖アルコールを用いたパンの品質改善

(Bフードサイエンス(株))

○三ツ村友利香, 長屋仁, 曾我部知史

P48 泡沫ゲルの機械的特性評価

(*日本工大, **都立大)

○小池俊輔*, 栗田玲**, 小林和也*

P49 高アミロース米から調製される米ゲルの冷蔵保存中における老化挙動

(*共立女大家政, **群大理工, ***海洋大院)

○太田みふあ*, 兒玉千亜希*, 島尻ヒカル*, 北迫真実*, 山村まい*, 二宮和美**, 柴田真理朗***,
熊谷仁*

P50 米パンのテクスチャー改良に関する研究

(海洋大院)

○杉崎美冬, 柴田真理朗, 萩原知明

P51 I型AFPの氷結晶再結晶化抑制能の温度依存性

(海洋大院)

○柴田彩衣, 柴田真理朗, 萩原知明

P52 周期的温度変動条件下におけるAFPの再結晶化抑制能

(海洋大院)

○孫兆暉, 柴田真理朗, 萩原知明

P53 I型不凍タンパク質の添加がカゼインゲルの解凍ドリップ量に及ぼす影響の検討

(海洋大院)

○長谷川航平, 柴田真理朗, 萩原知明

P54 スクロース水溶液における凍結濃縮過程と再結晶化

(弘前大院地域共創科学)

○田中優, 君塚道史

P55 ミルワームからの不凍タンパク質の抽出とその氷結晶再結晶化抑制能

(海洋大院)

○藤村士温, 柴田真理朗, 萩原知明

P56 陰イオン交換クロマトグラフィーを用いたミルクエクソソームの分離に対する細孔構造の影響

(山口大院)

○安達千華, 吉本則子

P57 スーパーオキシドジスムターゼを内包させた脂質ナノ粒子の調製と抗酸化活性

(山口大院創成科学)

○手嶋麻子, 吉本誠, 吉本則子

P58 Dextrin修飾によるlysozymeの活性制御の検討

(山口大院)

○打猶啓太, 吉本則子

P59 豆類由来タンパク質の泡沫に関する速度論的解析

(*金沢工大, **金沢工大院)

○野村一樹*, 中村華緒**, 袴田佳宏*

P60 動き、対話し、そして食される可食エージェント：実食体験型アプローチによる生命倫理・食文化

の探究

(*電通大, **同志社大, ***追手門学院大)

○久米佑弥*, 山縣芽生**, 高橋英之***, 仲田佳弘*

P61 水溶性天然多糖を利用した自己折り技術の開発

(*筑波大医療科, **Optech Innovation, ***東大院工, ****東大院農生科)

○谷垣聡音*, 青砥隆仁**, 田端和仁***, 五十嵐圭日子****

インダストリアルプラザ（第6会場）

展示

8月7日（木）13:00–17:20, 8月8日（金）13:00–16:30（2日目は可能な発表者のみ）

ショートプレゼンテーション

8月7日（木）15:10–17:15

- IP-01 フリーズドライ顕微鏡システムと水蒸気吸着測定装置 E シリーズによる食品物性研究
(株)イーストコア
○東城守夫
- IP-02 におい技術の食品品質管理・研究開発への応用
(ソニー(株))
○森田徹
- IP-03 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
館花一人, 柳沢理人, ○本多丈太郎
- IP-04 新開発「比色測定ビーズ」～グルタミン酸・グルコース・乳酸などの安価な簡易測定手段～
(株)エンザイム・センサ
○先崎千稚, 日下部均
- IP-05 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
- IP-06 高品質なジュースづくりを実現する搾汁機 GEA バクリクおよび関連製品の紹介
(GEA ジャパン(株))
○豊島圭
- IP-07 パン生地ミキシング状態解析装置（ドミレコ）の開発
(伴技術研究所)
○伴信雄
- IP-08 パンの賞味期限延長に効果絶大!!! 新規製パン改良剤“Yawara”のご紹介
(三晶(株))
○糸川直樹, 前田菜摘
- IP-09 林原（現社名ナガセヴィータ(株)）の理念を受け継ぐ機能性素材のご紹介
(ナガセヴィータ(株))
○松原淳
- IP-10 食べづらい味をマスキング！理研ビタミンの”リケビーズ®”
(理研ビタミン(株)ヘルスケア開発部)
○守谷望
- IP-11 抽出後の昆布の高度利用についての検討（低ヨウ素昆布エキスの場合）

(ヤマキ(株))

○森勝哉, 藤原佳史, 稲田明宏, 来島壮

IP-12 健康機能性食品素材イミダゾールジペプチドのご紹介

(東海物産(株))

○塩谷茂信

IP-13 DAC 技術による大気中 CO2 回収と加工用イチゴ栽培への局所施用

(*アヲハタ(株), **SyncMOF(株))

○若狭直樹*, 福田直文*, 船倉英一郎*, 清水克幸*, 尾池智幸**

IP-14 食品廃棄物の環境にやさしい処理「メタン発酵」のご紹介

(磐田化学工業)

関口喜則, ○望月誉志幸, 大関俊範, 今村砂彩

IP-15 高圧処理を利用した食品加工と商品開発

(*越後製菓(株), **H・P 未来産業創造研究会)

五味川里子*, ○星野万悠子*, 佐藤愛理*, 小林篤**

IP-16 食品冷凍技術推進機構のご紹介

((一社)食品冷凍技術推進機構)

○鈴木徹

IP-17 エネルギー消費の更なる削減・デジタルツインのアプローチ

(シーメンス(株))

○中田昌彰

IP-18 統計解析ソフト XLSTAT の活用と最新情報のご紹介

(USACO)

○舟崎真理子, 森薫, 山中玄致, 佐藤圭

IP-19 知能コンピューティングによる食品分野研究者様のお悩みごとと解決事例

(株)知能情報システム)

○宮川弥生