

テーマ〔おいしさの原点を探る〕

日時 令和4年9月9日(金) 10:30~17:30(開場時刻10:00)
於 ニッショーホール(東京都港区東新橋1-1-19(旧ヤクルトホール))

- ☆ 研究発表会の入場は無料です。
- ☆ 入場の際にはマスクの着用をお願いします。
- ☆ 発熱等の症状がある方は参加の見合わせをお願いします。

特別講演

- I 「栄養物と危険物質の選択：オルガノイド培養系から学ぶ消化管センサー細胞の役割」 15:25~16:25
東京農業大学 食品安全健康学科 生体環境解析学研究室 教授 岩槻 健氏
- II 「食べ物のおいしさと生体利用性」 16:25~17:25
九州大学大学院 農学研究院 生命機能科学部門 食料化学工学講座(食品分析学) 教授 松井 利郎氏

日本果汁協会賞の受賞者講演

技術賞

- 「日向夏を用いた骨代謝改善飲料の開発」 13:05~13:15
崇城大学 ○西園 祥子氏 宮崎大学 宮武 宗利氏、小林 太一氏、山口 昌俊氏
宮崎県農協果汁株式会社 坂谷 洋一郎氏 一丸ファルコス株式会社 松原 順子氏 中村学園大学 武曾(矢羽田) 歩氏

技術奨励賞

- 「紫ニンジン(*Daucus carota* L.)に含まれるアントシアニンの化学的構造及び血流への影響」 13:15~13:25
カゴメ株式会社 ○堤 彩香氏、胡 慶強氏、相澤 宏一氏
芝浦工業大学 堀越 ゆかり氏、斎藤 晃子氏、小泉 涼氏、越阪部 奈緒美氏

研究発表

(敬称省略)

- ①「3つのバイアス(固定概念)を崩した「アサヒ・ザ・レモンクラフト」の開発」 10:35~10:55
アサヒビール株式会社 新ブランド開発部 ○藤村 和樹
- ②「和歌山県特産柑橘の魅力と香りの面から読み解く」 10:55~11:15
高砂香料工業株式会社 研究開発本部 ○吉田 太一、大田 尚吾、富山 賢一、渡 祐美
和歌山県果樹園芸課 農業環境・鳥獣害対策室 岩倉 拓哉
和歌山県果樹試験場 中地 克之
- ③「高周波パルス加熱によるリンゴピューレの褐変防止」 11:15~11:35
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
○植村 邦彦、Lara Grace、長屋 美玖
- ④「レモン由来モノグルコシルヘスペリジンによる顔のむくみ低減効果」 11:35~11:55
ポッカサッポロフード&ビバレッジ 株式会社 基盤技術研究所
○平光 正典、井上 孝司
東洋精糖株式会社 機能素材事業本部 綱島 教治
- ⑤「*Alicyclobacillus* 属細菌の迅速検査および *A. hesperidum* の特徴について」 13:25~13:45
東海大学 海洋学部 ○後藤 慶一、篠崎 立成、戸田 衛
東海大学大学院 海洋学研究所 鈴木 恭平
- ⑥「リンゴジュースの機能性表示食品の開発とプロシアニン分析法の標準化」 13:45~14:05
一般社団法人長野県農村工業研究所 ○滝沢 潤、竹内 正彦
独立行政法人農林水産消費安全技術センター 山多 晴子、門倉 雅史
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
小原 三奈、庄司 俊彦
長野興農株式会社 木内 佳奈
- ⑦「多種多様な果汁による果実酢の製造方法開発とその活用」 14:05~14:25
内堀醸造株式会社 研究開発課 ○佐藤 優太、蒲野 悟史、古田 真優
内堀醸造株式会社 アルプス工場 杉江 毅
- ⑧「枚方産すももを用いたサイダーの開発と販売」 14:25~14:45
摂南大学 農学部 ○山田 徳広、中塚 華奈、北村 祐人、成 香政、寺林 敏、池田 裕美、織田 奈央子、新名 洋美、久保 康之
信州大学 農学部 摂南大学 農学部 稲熊 隆博
- ⑨「フラボノイド成分および香気成分を指標とする沖縄県産カンキツの特性評価」 14:45~15:05
中村学園大学 栄養科学部 ○山本 健太、武曾(矢羽田) 歩、吉元 あや美、石田 弘穂、太田 英明

問合せ 一般社団法人 日本果汁協会
TEL 03-6275-1761 Fax 03-6275-1763 E-mail kaju-kyo@cello.ocn.ne.jp
申し込み方法 本チラシ裏面の参加申込用紙又は(一社)日本果汁協会HPにアクセス