

## テーマ〔果汁と世界〕

入場  
無料

開催日時 令和6年9月13日(金) 10:30~17:50(開場時刻10:00)

場所 渋谷区文化総合センター大和田4階 さくらホール(東京都渋谷区桜丘町23-21)

### 特別講演

「食品の嗜好に寄与する口腔の化学感覚受容」

13:25~14:25

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 食品健康機能研究領域 領域長 日下部 裕子氏

### 特別企画「オレンジ果汁の不足と価格高騰の要因」

I 「世界のカンキツ生産を脅かすグリーンング病の現状と対策」

16:35~17:15

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 植物防疫研究部門 基盤防除技術研究領域 越境性・高リスク病害虫対策グループ 上級研究員 藤川 貴史氏

II 「オレンジジュース クライシス - オレンジ果汁のこれまでとこれから」

17:15~17:45

日進通商株式会社 専務取締役 藤井 竜之介氏

### 日本果汁協会賞の受賞者講演

#### 技術奨励賞

●「アスコルビン酸含有量の高い赤色系果汁の退色と抑制」

13:05~13:15

東京農業大学農学部 ○野口 治子氏  
東京農業大学大学院応用生物科学部、現(株)エム・シー・フーズ 江崎 正信氏  
東京農業大学 高野 克己氏

●「ウメ果実のプロアントシアニンと梅酒加工による変化」

13:15~13:25

近畿大学生物理工学部 ○堀西 朝子氏、尾崎 嘉彦氏  
和歌山ノーキョー食品工業(株) 綾野 茂氏

### 研究発表

(敬称省略)

①「複数年にわたる「かんきつ中間母本農6号」の成熟過程と有効成分量の調査」 10:35~10:55

城西大学薬学部医療栄養学科、東京農業大学国際食料情報学部国際食農科学科 ○小暮 更紗  
東京農業大学 谷岡 由梨、山内 淳、古庄 律

②「*Alicyclobacillus* 属細菌の迅速検出法の評価」 10:55~11:15

東海大学大学院海洋学研究科 ○安池 結理  
東海大学海洋学部水産学科 外山 太誠、後藤 慶一

③「レモン果汁の摂取が健常者の唾液中オキシトシンと心理状態に及ぼす影響」 11:15~11:35

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 ○尾関 大徳、井上 孝司、高橋 寿洋  
サッポロビール株式会社 紺谷 愛美

④「カンキツ由来ポリフェノール糖転移ヘスペリジンの吸収に及ぼす難消化性オリゴ糖との併用効果」 11:35~11:55

中村学園大学栄養科学部 ○山本 健太、安武 健一郎、田辺 賢一

⑤「皮ごと美味しく食べられるレモン加工技術の開発」 14:25~14:45

広島県立総合技術研究所食品工業技術センター ○中津 沙弥香、大坂 隆志、梶原 良、重田 有仁

⑥「レモン果汁でのマリネ調理が牛肉の軟化および *in vitro* 胃消化性に及ぼす影響」 14:45~15:05

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 ○脇田 義久、井上 幸司、高橋 寿洋  
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 小林 功

⑦「スイカ品種「祭ばやし777」における果皮白色部利用による廃棄率の低減とその果汁の成分分析、および一重項酸素消去活性について」 15:05~15:25

株式会社萩原農場生産研究所 ○藤田 信吾、大澤 雅子  
女子栄養大学 稲熊 隆博

⑧「柿タンニン摂取による血清コレステロール値のコントロールと和歌山県産「たねなし柿」への機能性表示」 15:25~15:45

帝塚山学院大学 ○鈴木 利雄、和歌山県農業協同組合連合会 森口 仁文  
近畿大学、現 株式会社ファーマフーズ 米谷 俊、近畿大学 尾崎 嘉彦

⑨「果汁の高圧加工、及び塩化カルシウムとクエン酸の併用による褐変防止について」 15:45~16:05

長野県工業技術総合センター食品技術部門 ○山崎 慎也、金子 昌二、高橋 佑汰  
信州大学工学部物質化学科 天野 良彦

### 交流会

会場 ベルマーレカフェ(発表会会場1階)  
東京都渋谷区桜丘町23-21 18:00~20:00  
(参加費:7,000円)

問合せ 一般社団法人 日本果汁協会  
TEL 03-6275-1761  
E-mail kaju-ken65@kaju-kyo.ecnet.jp

申し込み方法 本チラシ裏面の参加申込用紙又はQRコードからお申し込みください。



駐車場はありません。公共の交通機関をご利用ください。