

テーマ「果樹産業に及ぼす地球温暖化の影響」

入場
無料

開催日時 令和7年9月12日(金) 10:30~16:50(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

I 「果樹生産と地球温暖化」

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 果樹茶業研究部門 研究推進部研究推進室

15:05~16:05

杉浦 俊彦 氏

II 「青森県のリンゴ栽培における地球温暖化対策」

つがる弘前農業協同組合 指導部指導課 課長

16:05~16:45

盛 孝之 氏

■日本果汁協会賞の受賞者講演

技術賞

●「レモン果汁への漬込みが牛肉の軟化と *in vitro* 胃消化性に及ぼす影響」

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 基盤研究所

○脇田 義久 氏、田宮 慎理 氏

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 氏、高橋 真弓 氏

13:05~13:15

技術奨励賞

●「赤肉部と果皮白色部を利用したスイカ果汁について」

株式会社萩原農場生産研究所

○藤田 信吾 氏、大澤 雅子 氏

女子栄養大学 稲熊 隆博 氏

13:15~13:25

■研究発表

(敬称省略)

①「屋久島産柑橘類果皮抽出物の抗炎症作用」

10:35~10:55

東京農業大学 応用生物科学部食品安全健康学科

○井上 博文、大石 祐一、

上原 万里子

東京農業大学 応用生物科学部 食品加工技術センター 野口 智弘

②「受容体アッセイ技術を用いた果汁飲料におけるオフフレーバーのマスキング」

10:55~11:15

高砂香料工業株式会社 ○三木 あずさ、村井 正人、吉田 太一

③「カラマンシー果実の収穫後ロス削減に向けたフィリピン産カラマンシーおよび国産香酸カンキツの果汁・飲料の品質評価」

11:15~11:35

東京農業大学 農学部農学科 ○吉田 実花、馬場 正

④「香気成分ならびにフラボノイド成分プロファイルによるカンキツ類の品種特性の解明」

11:35~11:55

中村学園大学栄養科学部 ○山本 健太、吉元 あや美、

石田 弘穂、太田 英明

⑤「カリンおよびマルメロエキスをゼリーの赤色着色について」

13:25~13:45

高崎健康福祉大学 ○阿部 雅子、綾部 園子

和洋女子大学 富澤 歩美

⑥「喫食プロセスを考慮したイチゴジャムの風味特性の客観化」

13:45~14:05

広島修道大学 健康科学部 ○黒飛 知香

SBE LAB 干野 隆芳、広島大学大学院 統合生命科学研究科 羽倉 義雄

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 早川 文代

⑦「スパークリングワイン原料果汁の調製について」

14:05~14:25

山梨県産業技術センター 企画連携推進部 ○恩田 匠

⑧「レモン果汁中のアスコルビン酸による非酵素的褐変と α -シカルボニル化合物の生成」

14:25~14:45

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 研究開発本部 レモン技術開発部 ○高瀬 貴仁

新潟薬科大学 応用生命科学部食品化学研究室 能見 祐理

■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 17:00~19:00
(参加費:5,000円)

問合せ 一般社団法人 日本果汁協会
TEL 03-6275-1761
E-mail kaju-ken66@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。



駐車場はございません。公共の交通機関をご利用ください。