

第67回(令和8年度)果汁技術研究発表会 プログラム

令和8年9月17日(木) 10時30分開演
渋谷区文化総合センター大和田6階 伝承ホール

(○印は発表者、講演者:敬称略)

午前の部

10:30~ 10:35	開会の挨拶 果汁研究委員会 委員長 太田 英明
10:35~ 10:55	研究発表① 「アンケート調査に基づくフルーツ嗜好性の解析」 曾田香料株式会社 ○青柳 隆大
10:55~ 11:15	研究発表② 「香酸カンキツ果汁香気が精神的ストレスに及ぼす影響」 中村学園大学栄養科学部 ○山本 健太、矢羽田 歩、 吉元 あや美、石田 弘穂、太田 英明
11:15~ 11:35	研究発表③ 「ユズ果皮精油の香気特性に対する実生・接木および樹齢の影響」 高砂香料工業株式会社 研究開発本部 ○小林 悠真、瓦谷 明宏、 吉田 太一、渡 祐美、山崎 雄一郎 株式会社七十二侯 春木 智恵子 京都先端科学大学 北島 宣
11:35~ 11:55	研究発表④ 「神奈川オリジナル品種‘湘南ゴールド’の魅力を探る」 神奈川県農業技術センター ○曾我 綾香
11:55~ 12:50	休 憩

日本果汁協会賞受賞式

12:50~ 13:05	◆ 令和8年度一般社団法人日本果汁協会賞の選考結果について 選考委員会委員長 庄司 俊彦 ◆ 令和8年度一般社団法人日本果汁協会賞の授与 日本果汁協会会長理事 中村 英男
13:05~ 13:20	技術賞受賞講演 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 高砂香料工業株式会社 ○三木 あずさ、村井 正人、吉田 太一
13:20~ 13:35	技術奨励賞受賞講演 良質な果汁をつくるとはどういうことなのか ～スパークリングワイン製造における 果汁調製について～ 山梨県産業技術センター ○恩田 匠

午後の部

13:35~ 13:55	研究発表⑤ 「固形物入り酸性飲料における <i>Sporolactobacillus</i> 属菌の制御～乳酸による制御方法の提案～」 アサヒビール株式会社 ○豊田 早紀、松倉 秀典、 浅川 弓希、下川 正貴、藤本 健
13:55~ 14:15	研究発表⑥ 「山梨県果樹試験場が育成した醸造用ブドウ品種 「ソワノワール」と「ビジュノワール」の標高の違いによる果実・ワイン特性」 山梨県果樹試験場 育種部 醸造ブドウ育種科 ○山崎 寛、新谷 勝広
14:15~ 14:35	研究発表⑦ 「代謝物の網羅的解析技術を活用した高付加価値果汁 開発」 山形県工業技術センター 庄内試験場 ○菅原 哲也 慶應義塾大学先端生命科学研究所 小倉 立己 愛媛大学大学院医農融合公衆衛生学環 若山 正隆
14:35~ 14:55	研究発表⑧ 「オレンジを使っていないオレンジ味の100%ジュース の開発」 カゴメ株式会社 商品開発本部 飲料・食品開発部 飲料開発1G ○今井 康平
14:55~ 15:15	休 憩

特別講演Ⅰ 15:15~16:05

「果汁飲料のグローバルトレンドと今後に向けた インサイト」

日本テトラパック株式会社
執行役員 マーケティングディレクター
鍛冶 葉子

特別講演Ⅱ 16:05~17:05

「味覚センサの創る新しい食世界」

中村学園大学 大学院栄養科学研究科 特任教授
F&Hイノベーションセンター 部門長
都甲 潔

17:05~ 17:10	閉会の挨拶 果汁研究委員会 副委員長 坂本 隆雄
-----------------	-----------------------------

17:20~19:20 交流会
ベルマーレカフェ (発表会会場1階)
参加費 5,000円



お申込みはこちらから

日本果汁協会ホームページ

<http://www.kaju-kyo.ecnet.jp/>

