

(公社)日本栄養・食糧学会関東支部第93回シンポジウム  
(公社)日本食品科学工学会平成26年度関東支部大会  
プログラム

開催日：平成26年3月1日(土)  
会場：東京農業大学 世田谷キャンパス  
(東京都世田谷桜丘1丁目1-1)

実行委員長：東京農業大学生物応用化学科教授 山本祐司  
(副実行委員長)東京農業大学栄養科学科教授 阿久澤さゆり

大会参加費 1000円(学生：無料)  
交流会参加費 3000円(ポスター発表学生：無料 その他の学生：500円)

シンポジウム (アカデミアセンター B1 横井講堂)

- 13:00～13:15 開会挨拶・支部会挨拶  
高野克己(日本食品科学工学会関東支部長)  
三浦理代(日本栄養・食糧学会関東支部長)  
「アミノ酸・ペプチド研究の最前線」～栄養学・分子生物学・食品学の視点から～
- 13:15～13:55 「インスリンシグナルとアミノ酸」  
鈴木 司(東京農業大学 生物応用化学科)
- 14:00～14:40 「非必須アミノ酸再考」  
坂井良成(味の素株式会社 ライフサイエンス研究所)
- 14:40～14:55 休憩
- 14:55～15:35 「健康食品の開発研究」  
渡辺斉志(サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社 イノベーション創発部)
- 15:40～16:20 「コラーゲンペプチド由来ジペプチド(Pro-Hyp)によるマウスの骨・関節軟骨への作用」  
真野 博(城西大学 薬学部)
- 16:20～16:25 閉会の挨拶 山本祐司(実行委員長)

1号館5階

- 16:45～17:45 ポスターセッション (ポスター内覧11:30～13:00)  
18:00～19:45 交流会(情報交換会 6F多目的ホール)

主催 (公社)日本食品科学工学会 関東支部  
(公社)日本栄養・食糧学会 関東支部  
後援 (公社)日本栄養士会

## ポスター発表プログラム

- 1 低温スチーマーを用いた2種農産物（ニンジンおよびサツマイモ）のやわらかく、かつ栄養成分を保持する蒸し加工条件の探索**  
○豊泉友康、山本寛人、佐々木麻衣（静岡県農林技術研究所 品質・商品開発科）
- 2 凝乳酵素を生産する食用きのこの選抜**  
○小林奈保子、中村和夫、谷本守正（山梨大院・医工総合・生命）
- 3 国産キノアを原料としてきのこの発酵作用で醸造した新規な味噌**  
○杉浦絢美、中村和夫（山梨大院・医工総合・生命）
- 4 ヨウ化銀含浸シリコーン膜の最適製膜条件の検討**  
○山川晃平、久保健治、澤井淳（神奈川工大・応用バイオ科学）
- 5 焼成ホタテ貝殻粉末処理によるリステリア菌バイオフィルムの制御**  
○島村 宣光、入江 史雄、菊地 幹夫、澤井 淳（神奈川工科大・応用バイオ科学）
- 6 赤ワイン由来成分ピラノアントシアニンの色調安定性**  
○田村彰吾、久本雅嗣、鈴木淳平、斉藤史恵、奥田 徹（山梨大学大学院医学工学総合研究部 ワイン科学研究センター）
- 7 白ワインのピンキング化に関する研究**  
○戸沢翔太、久本雅嗣、斉藤史恵、奥田 徹（山梨大学大学院医学工学総合研究部 ワイン科学研究センター）
- 8 高脂肪高シヨ糖給餌ラットにおけるトマトの抗肥満効果**  
○小林 真也、櫻井 美仁、佐藤 眞治（新潟薬科大応生）
- 9 高脂肪高シヨ糖給餌ラットにおける越後茸の抗肥満効果**  
○関 和也、櫻井 美仁、佐藤 眞治（新潟薬科大応生）
- 10 高脂肪高シヨ糖給餌ラットにおける米穀の抗肥満効果**  
○大竹 健、櫻井 美仁、佐藤 眞治（新潟薬科大応生）
- 11 ニジマス内臓由来プロテアーゼの特性の検討**  
○西村圭右、成澤直規、阿部申、鳥居恭好、竹永章生（日本大生物資源・食品生命）
- 12 富士宮産ニジマスを利用した魚醤製造中の細菌叢の変動**  
○加藤達人、大沼勇斗、成澤直規、鳥居恭好、竹永章生（日大生資科・食品生命）
- 13  $\beta$ -ラクトグロブリンは $\omega$ -グリアジンを水溶化し製パン性を低下させた**  
○岡大貴<sup>1</sup>、大原慎太郎<sup>2</sup>、野口智弘<sup>1</sup>、高野克己<sup>3</sup>（<sup>1</sup>東京農大応生・食加技セ、<sup>2</sup>東京農大院農・農化、<sup>3</sup>東京農大応生・化学）
- 14 ミカン科果実における食品原材料検出法の開発**  
○河村沙也加<sup>1</sup>、宝関慎也<sup>2</sup>、小笠原啓人<sup>2</sup>、内野昌孝<sup>2</sup>、高野克己<sup>2</sup>（<sup>1</sup>東京農大院農・農化、<sup>2</sup>東京農大応生・化学）
- 15 亜鉛強化卵の開発とラットを用いた生体利用性評価**  
○鬼頭葵、砂川文音、谷本巨樹、後藤彩、酒井健介、太田篤胤（城西国際大・薬）
- 16 ニジマス魚醤の熟成に及ぼす圧力処理の影響**  
○落合勝吾、阿部 申、成澤直規、鳥居恭好、竹永章生（日本大学生物資源科学部 食品生命学科）
- 17 トリコテセン系マイコトキシンによる食欲抑制作用**  
○富永美沙、木村美希、宮本夏子、山根拓実、大石祐一、服部一夫（東京農大応生・栄養）
- 18 PDI-Ero1系により架橋重合化された小麦粉生地タンパク質の性質**  
○塩野弘二<sup>1</sup>、野口智弘<sup>1</sup>、高野克己<sup>2</sup>（<sup>1</sup>東京農大・応生・食加技セ、<sup>2</sup>東京農大・応生・化学）
- 19 糯米の蒸米特性を探る**  
○渡邊香<sup>1</sup>、辻井良政<sup>2</sup>、高野克己<sup>1</sup>（<sup>1</sup>東京農大院農・農化、<sup>2</sup>アルファ食品(株)）

- 20 アスコルビン酸(AA)は小麦粉生地タンパク質のSS結合形成にどのように関与するか  
○西堀史也<sup>1</sup>, 塩野弘二<sup>2</sup>, 岡大貴<sup>2</sup>, 野口智弘<sup>2</sup>, 高野克己<sup>3</sup> (1東京農大院・農・農化, 2東京農大・応生・食加技セ, 3東京農大・応生・化学)
- 21 脱脂乳による製パン阻害はκ-カゼインが要因のひとつだった  
○大原慎太郎<sup>1</sup>, 岡大貴<sup>2</sup>, 野口智弘<sup>2</sup>, 高野克己<sup>3</sup> (1東京農大院・農・農化, 2東京農大・応生・食加技セ, 3東京農大・応生・化学)
- 22 デンプンの糊化粘度特性に与えるデンプン粒表層タンパク質の影響  
○芳原章太<sup>1</sup>, 岡大貴<sup>2</sup>, 野口智弘<sup>2</sup>, 野口治子<sup>3</sup>, 高野克己<sup>3</sup> (1東京農大院農・農化, 2東京農大応生・食加技セ, 3東京農大応生・化学)
- 23 対馬伝統発酵食品「せんだんご」に関する微生物学的研究  
○熊谷浩一<sup>1</sup>, 田中尚人<sup>2</sup>, 梶川揚申<sup>1</sup>, 佐藤英一<sup>1</sup>, 岡田早苗<sup>1</sup> (1東京農大応生・化学, 2東京農大・菌株保存室)
- 24 コーヒー豆における焙煎温度が電気的特性に与える影響  
○大高佑介<sup>1</sup>, 安藤泰雅<sup>1</sup>, 水谷孝一<sup>2</sup>, 若槻尚斗<sup>2</sup> (1筑波大院・シス情工, 2筑波大・シス情系)
- 25 小麦登熟過程におけるプロテインジスルフィドイソメラーゼ (PDI) の発現解析  
○徳本 脩<sup>1</sup>, 塩野弘二<sup>2</sup>, 岡大貴<sup>2</sup>, 野口治子<sup>3</sup>, 内野昌孝<sup>3</sup>, 野口智弘<sup>2</sup>, 高野克己<sup>3</sup> (1東京農大院農・農化, 2東京農大応生・食加技セ, 3東京農大応生・化学)
- 26 超音波の減衰係数の変化を利用するヨーグルト中の気泡検出  
○安立隆陽<sup>1</sup>, 水谷孝一<sup>2</sup>, 海老原格<sup>2</sup>, 若槻尚斗<sup>2</sup> (1筑波大院・シス情工, 2筑波大・シス情系)
- 27 大学生を対象とした果物アレルギーの現状調査と原因果物キウイフルーツのアレルゲン低減化の試み  
○中野ちひろ, 市川あゆ美, 松崎広志, 三輪 操 (東京農大短大部・栄養)
- 28 冷凍イカ解凍操作の最適化-解凍加熱手段がアミノ酸変化に及ぼす影響-  
○小林りか, 石渡奈緒美, 高橋希元, 牧 広樹, 鈴木 徹 (東京海洋大学 食品生産科)
- 29 菓子由来の餡に含まれるポリフェノール量と抗酸化作用の検証  
○神谷育, 門沙央理, 三浦茉莉子, 鎌田美乃里, 池田恵一, 馬目佳信, 藤岡宏樹 (東京慈恵医大・医)
- 30 ガーリック由来香气成分の抗炎症作用に関する研究  
○今井孝俊, 細野 崇, 関 泰一郎 (日大院, 生資科・応生)
- 31 色素の異なるダイジョ (*Dioscorea alata* L.) の粘質物の性状  
○飯島健, 深沢龍太郎, 野口治子, 内野昌孝, 高野克己 (東京農大応生・化学)
- 32 ツブイボタケ含有vialinin類のKU-812細胞におけるTNF- $\alpha$  (放出阻害メカニズムの解析)  
○本橋寛子, 吉岡泰淳, 菅谷紘一, 小野瀬淳一, 阿部尚樹 (東京農大応生・栄養)
- 33 Vialinin Aの標的分子USP5酵素活性阻害を介したTNF- $\alpha$ 産生阻害メカニズムの解析  
○吉岡泰淳, 菅谷紘一, 小野瀬淳一, 阿部尚樹 (東京農大応生・栄養)
- 34 クローブ (*Syzygium aromaticum*) に含有されるCYP3A阻害活性物質  
○牧内麻緒, 高橋央子, 松榮紘子, 平山遥子, 柵木美沙, 三橋可歩, 高佐幸郎, 横井大, 飯田恭兵, 菅谷紘一, 小野瀬淳一, 阿部尚樹 (東京農大応生・栄養)
- 35 電気インピーダンス特性による食肉の焼き目評価  
○小林彰人<sup>1</sup>, 水谷孝一<sup>2</sup>, 前田祐佳<sup>2</sup>, 若槻尚斗<sup>2</sup> (1筑波大院・シス情工, 2筑波大・シス情系)
- 36 アブラナ科野菜中sulforaphaneによる破骨細胞分化抑制機構  
○高木 智弘, 井上 博文, 勝間田 真一, 鈴木 和春, 上原 万里子 (東京農大院・食品栄養)

- 37 アントシアニン類はRANKLシグナルと細胞融合を阻害することで破骨細胞分化を抑制する  
○山森 栄美、井上 博文、勝間田 真一、鈴木 和春、上原 万里子(東農大院・農・栄養)
- 38 皮膚線維芽細胞におけるadiponectinのTGF- $\beta$ 1制御に及ぼす影響  
○佐藤ますみ、山根拓実、服部一夫、大石祐一(東農大応生科・栄養)
- 39 時間制限摂食は肝臓脂質量を変化させ体重増加に影響を及ぼす  
○大路 拓巳、細野 崇、関 泰一郎(日大院・生資科・応生科)
- 40 ガーリックオイルは脂質酸化を促進して肥満を改善する  
○香川祐輝、細野 崇、関 泰一郎(日大院・生資科・応生科)
- 41 小麦のポストハーベスト品質を向上させる短時間吸水の効果  
○田村倫子<sup>1</sup>、阿久澤さゆり<sup>1</sup>、村清司<sup>1</sup>、荒井綜一<sup>2</sup>(<sup>1</sup>東京農大応生・栄養、<sup>2</sup>東京農大・総研)
- 42 キノリン酸がエリスロポエチン産生機構に及ぼす影響  
○伊勢瑛<sup>1</sup>、後藤圭太<sup>1</sup>、福岡伸一<sup>2</sup>、鈴木司<sup>1</sup>、小林謙一<sup>1</sup>、山本祐司<sup>1</sup>(<sup>1</sup>東農大応生・化学、<sup>2</sup>青学・総合文化)
- 43 オリーブ葉ポリフェノールの蛍光標識化と細胞内局在解析  
○茂木裕暉、齊藤史佳、藤下真結子、鈴木司、小林謙一、山本祐司(東農大応生・化学)
- 44 柑橘系フラボノイドhesperetinとnaringeninの破骨細胞分化に及ぼす影響の差異  
○高橋文太、井上博文、勝間田真一、鈴木和春、上原万里子(東農大院.農.栄養)
- 45 日本晴変異体米分離澱粉の構造解析と老化特性  
○矢田千晶<sup>1</sup>、峰村貴夫<sup>2</sup>、藤田直子<sup>3</sup>、阿久澤さゆり<sup>1</sup>(<sup>1</sup>東京農大応生・栄養、<sup>2</sup>東京医療保健大・栄養、<sup>3</sup>秋田県大・生資)
- 46 餡製造工程で生じる廃棄資源の有効利用に関する研究  
阿久澤さゆり<sup>1</sup>、浅井美佳子<sup>1</sup>、齋藤侑里<sup>1</sup>、○牧道子<sup>2</sup>、服部清澄<sup>2</sup>(<sup>1</sup>東京農大応生・栄養、<sup>2</sup>(株)遠藤製餡)
- 47 マサバへしこ「米ぬか」の性状変化とアミラーゼ生産菌について  
○葭原 猛<sup>1</sup>、松岡香菜美<sup>1</sup>、金勝一樹<sup>2</sup>、阿久澤 さゆり<sup>1</sup>(<sup>1</sup>東京農大応生・栄養、<sup>2</sup>東京農工大・大学院)
- 48 形質転換体によるアルキルシュガーの生産性について  
○兼重知尚<sup>1</sup>、佐藤 望<sup>2</sup>、内野昌孝<sup>2</sup>、中西載慶<sup>3</sup>、高野克己<sup>2</sup>(<sup>1</sup>東京農大院農・農化、<sup>2</sup>東京農大応生・化学、<sup>3</sup>東京農大短・醸造)
- 49 閉経後骨粗鬆症モデルマウスの骨代謝に対する大豆イソフラボンおよびセロオリゴ糖の併用摂取による影響  
○藤井駿吾<sup>1</sup>、井上博文<sup>1</sup>、勝間田真一<sup>1</sup>、鈴木和春<sup>1</sup>、吉川裕治<sup>2</sup>、町田誠<sup>2</sup>、上原万里子<sup>1</sup>(<sup>1</sup>東農大院・農・食品、<sup>2</sup>日本製紙株式会社ケミカル事業本部事業開発部)
- 50 脂肪酸伸長酵素 Elovl6 欠損マウスはショ糖嗜好性が亢進する  
○煙山(鈴木)紀子、松坂賢、所司慶太、加藤淳子、中川嘉、嶋田昌子、矢作直也、山田信博、島野仁(筑波大学 医学医療系 内分泌代謝・糖尿病内科)

(公社)日本栄養・食糧学会関東支部第93回シンポジウム  
(公社)日本食品科学工学会平成26年度関東支部大会  
ポスター発表要領

受付：東京農業大学アカデミアホール1階受付にて受付をして下さい。

掲示場所：東京農業大学1号館6階（教室についてはプログラムをご覧ください）

教室内に発表番号を記載した紙が掲示されていますので、その下にポスターを貼り付け下さい。

掲示時間：10：30～11：30 必ず発表時間前に掲示ください。

内覧時間：11：30～13：00 投票のための審査を兼ねます。

発表時間：16：45～17：45 投票のための審査を兼ねます。

表彰時間：受賞対象者は懇親会中に表彰されますので、発表された後もお残り下さい。

ポスターの作成および掲示要領は以下の通りです。

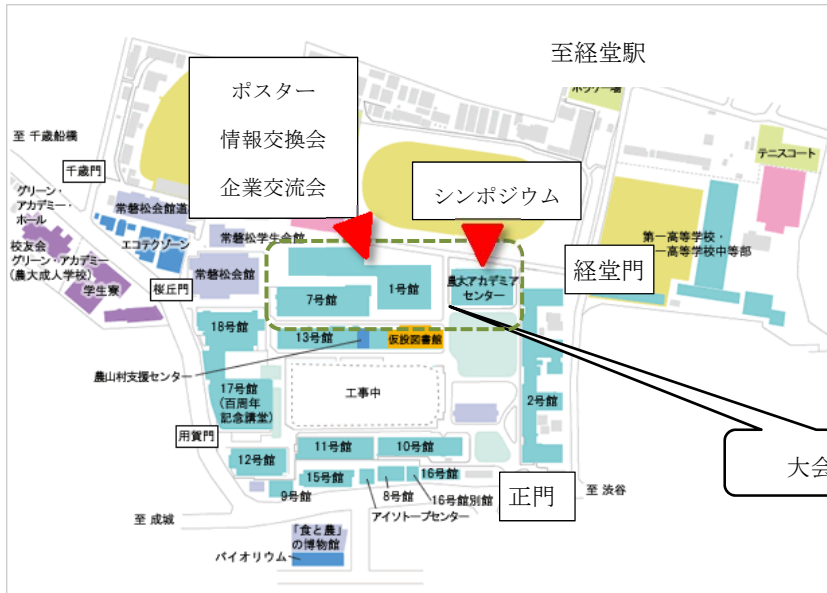
- ポスターは発表者が各自で印刷、持参して下さい。
- ポスターはA0（84.1×118.9センチ）以内でお願いします。
- タイトル、所属、発表者および主発表者の連絡先（e-mailアドレス）をポスター内上部に作成して下さい。
- 掲示の都合上、一枚刷りの方はそのまま掲示して下さい。A4、A3などで複数枚を利用する場合には台紙となる模造紙を受付で用意しています。受付で模造紙を受け取り、ポスター会場内に用意された両面テープにて掲示物を模造紙に貼り付けて下さい。
- 掲示は両面テープを使用し、四隅をこれでとめて下さい。なお、テープは用意します。
- ポスター前面に机を用意します。掲示の補助や資料置き場として活用ください。
- 掲示したポスターは必ずお持ち帰り下さい。
- 発表時間中はできる限りポスター付近で待機して下さい。

※：ポスター発表に関して今後変更がある場合には食品科学工学会関東支部 HP にてお知らせいたします。参加前に各自ご確認ください。

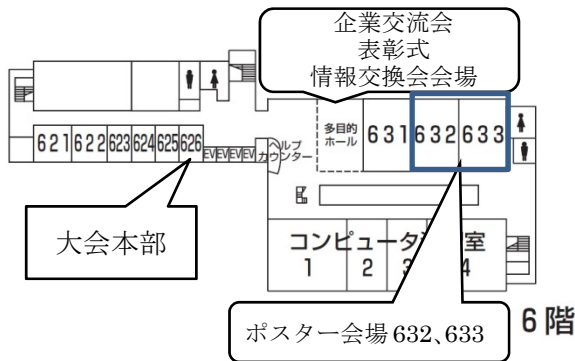
企業との交流会参加の方へ

11時から13時まで交流会を設けます。詳細はHP上でお知らせしますので、そちらでご確認ください。

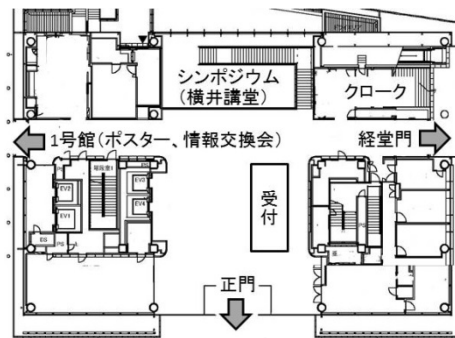
● キャンパスマップ



● 1号館見取り図



● アカデミアセンター見取り図



● 東京農業大学までの交通アクセス



○ 経堂駅下車徒歩 15 分

○ 問い合わせ先

日本食品科学工学会関東支部  
高野・内野・野口・飯島

Email : [fstkan10@nodai.ac.jp](mailto:fstkan10@nodai.ac.jp)

電話 : 03-5477-2325

FAX : 03-5477-2619