

日本食品化学学会第18回 総会・学術大会 プログラム (最終報)

日時:2012年6月21日(木曜日)～22日(金曜日)

場所:五島軒本店(〒040-0053 北海道函館市末広町4番5号)

◆6月21日(木曜日) 総会および学術大会 (A会場: 2階 芙蓉・丹頂)

- 09:30～09:35 **開会 学会長挨拶** 一色 賢司(北海道大学大学院水産科学研究院 教授)
- 09:36～11:36 **一般発表**
- 12:00～13:00 **ランチョンセミナー(A会場), 評議員会(1階 寿)**
- 13:00～14:00 **総会** (理事長挨拶、事業報告、事業計画、奨励賞・論文賞表彰式、次期学会長挨拶など)
- 14:00～15:00 **奨励賞受賞者講演(1)～(3)** 座長:合田幸広(国立医薬品食品衛生研究所生薬部長)
- 「ソバに含まれるIgE結合タンパク質に関する研究」
佐藤 里絵(独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所)
- 「食品素材及び天然添加物品質評価への客観的官能検査法の応用に関する研究」
安食 菜穂子(株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー)
- 「天然酸化防止剤の調製法による主要成分の変動解析」
天倉 吉章(松山大学 薬学部)
- 15:00～15:45 **学会長講演** 座長:白井智之(名古屋市総合リハビリテーション事業団総合リハビリテーションセンター長)
- 「食品安全の過去・現在・未来」
一色 賢司(北海道大学大学院水産科学研究院 教授)
- 16:00～16:50 **特別講演(1)** 座長:米谷民雄(静岡県立大学特任教授)
- 「食品のヘルスクレームとその科学的根拠に関する国際的動向」
清水 俊雄(名古屋文理大学健康生活学部 教授)
- 16:50～17:30 **特別講演(2)** 座長:北條泰輔(大阪市立大学大学院教授)
- 「最近の食品安全行政の動向」
横田 雅彦(厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 課長補佐)
- 17:30～19:30 **交流会(2階 王朝)**
- 11:00～17:00 **企業展示(3階 富嶽, 2階 吉祥)**

◆6月22日(金曜日) 学術大会 (A会場: 2階 芙蓉・丹頂, B会場: 2階 王朝)

- 09:00～10:30 **ポスター発表コアタイム** (3階 富嶽, 2階 吉祥)
※奇数番号:09:00～09:45, 偶数番号:09:45～10:30
- 11:00～11:45 **教育講演 (A会場)** 座長:瀧川義澄(アジレント・テクノロジー株式会社)
- 「カレーライスの変質メカニクス～食品化学にも活用できるオミックス手法とデータベース～」
金谷 重彦(奈良先端科学技術大学院大学情報科学研究科 教授)
- 12:00～13:00 **ランチョンセミナー (A会場), 編集委員会 (1階 寿)**
- 13:00～15:48 **技術セミナー及び一般発表(AおよびB会場)**
- 09:00～15:00 **ポスター発表、企業展示(3階 富嶽, 2階 吉祥)**

●一般発表(口頭)

◆6月21日(木曜日) A会場: 2階 芙蓉・丹頂

9:36~10:00 座長: 今井田 克己(香川大学医学部)

A-1 スクラロースを使用した食品におけるクロロプロパノール類の生成に関する研究
○庄村優¹、中村幹雄²、松井元子¹、大谷貴美子¹、川添禎浩^{1,3}
(¹京都市立大学大学院生命環境科学研究科、²鈴鹿医療科学大学薬学部、³京都女子大学家政学部)

A-2 アデニン誘発性腎不全ラットへのスギヒラタケ由来シアノ配糖体画分の単回経口投与による毒性評価について
○穂山浩¹、奥山貴則²、松岡英樹¹、吉田緑¹、戸井田敏彦²、遠藤仁³
(¹国立医薬品食品衛生研究所、²千葉大学大学院薬学研究院、³ジェイファーマ株式会社)

10:00~10:36 座長: 川原 信夫(医薬基盤研究所薬用植物資源研究センター)

A-3 香辛料に含まれるアミロイドβ凝集阻害成分の探索
○大柄俊貴、赤間弘昌、上井幸司、徳楽清孝
(室蘭工大・院工・応理・バイオシステム)

A-4 植物酵素による糖転移ケルセチンの生産とその消化管吸収特性
○田中和貴、金丸美咲、水谷優希、寺坂和祥、牧野利明、水上元
(名古屋市立大学大学院薬学研究所生薬学分野)

A-5 強壯を標榜する健康食品から単離されたプロドラッグタイプのED治療薬類似物質 mutaprodanafil の構造
○若菜大悟、出水庸介、鎌倉浩之、栗原正明、奥田晴宏、合田幸広
(国立医薬品食品衛生研究所)

10:36~11:00 座長: 鶴飼 光子(北海道教育大学)

A-6 平成15~23年度における強壯用健康食品買い上げ調査において検出された無承認無許可医薬品
○最所和宏、花尻(木倉)瑠理、合田幸広
(国立医薬品食品衛生研究所生薬部)

A-7 各種抗酸化剤に対するスーパーオキシドとガルビノキシルラジカルの反応性の相関
○戸早裕美子、落合爲一
(東亜大学大学院医療科学専攻)

11:00~11:36 座長: 宮下 隆(キューピー株式会社)

A-8 物理的再生法によるPETボトルリサイクルにおける汚染物質除去効果
○上新原十和¹、但馬良一¹、齋藤 義弘¹、谷口貴之¹、古澤栄一²、金丸敦²
(¹サントリービジネスエキスパート株式会社、²協栄産業株式会社)

A-9 ケルセチンの骨吸収抑制作用
○稲熊隆博¹、北島亜矢子¹、山本浩範²、武田英二²
(¹カゴメ株式会社総合研究所、²徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部)

A-10 リゾチームの抗菌スペクトルと耐熱性の改善方法
○小磯博昭、佐藤浩之、矢木一弘
(三栄源エフ・エフ・アイ株式会社)

◆6月22日(金曜日) A会場: 2階 芙蓉・丹頂

15:00~15:24 座長: 望月 直樹(アサヒグループホールディングス株式会社)

A-11 LC/QTOFを用いた生姜及び生姜製品の分析
○滝埜昌彦
(アジレント・テクノロジー株式会社)

A-12 食肉中に含まれるトランス脂肪酸量の網羅的調査
○荒川史博、小国正樹、石黒智子、宮崎浩子、井原安洋、大石泰之、森松文毅
(日本ハム株式会社中央研究所)

15:24~15:48 座長: 佐藤 恭子(国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部)

A-13 LC-CAD および LC-TOFMSを用いたステビア抽出物および飲料の分析
○柿木康宏、鈴木崇士、鴨脚毅、望月直樹
(アサヒグループホールディングス株式会社 食の安全研究所)

A-14 蛍光指紋による国産・海外産マンゴの産地判別
○蔦瑞樹¹、中村結花子²、藤田かおり¹、柴田真理朗¹、吉村正俊¹、粉川美踏²、杉山純一¹
(¹食品総合研究所、²東京大学大学院農学生命科学研究科)

◆6月22日(金曜日) B会場: 2階 王朝

14:00~14:24 座長: 橘田 和美(食品総合研究所食品分析研究領域)

B-1 加熱処理が魚卵抗原タンパク質の消化性とIgE結合能に及ぼす影響
○清水裕¹、佐藤恵理¹、渡辺一彦²、岸村栄毅¹、佐伯宏樹¹
(¹北海道大学大学院水産科学研究科、²渡辺一彦小児科医院)

B-2 ゴマ(*Sesamum indicum* L.)アレルゲンである11Sグロブリンの抗原解析
中村厚、○酒井信夫、安達玲子、手島玲子
(国立医薬品食品衛生研究所)

14:24~14:48 座長: 小関 良宏(東京農工大学工学部)

B-3 DNAマイクロアレイによるGMOスクリーニング検査法の開発
○伊東篤志¹、田口朋之¹、茂木豪介¹、田名綱健雄¹、近藤一成²、穂山浩²、手島玲子²、佐々木伸大³、山田晃世³、小関良宏³
(¹横河電機㈱、²国立医薬品食品衛生研究所、³東京農工大学大学院)

B-4 日欧で検出された安全性未審査遺伝子組換えコマ(Kefeng 系統)混入に関する検知技術の開発について(第2報)
○中村公亮¹、穂山浩¹、河野徳昭²、吉松嘉代²、野口秋雄¹、近藤一成¹、真野潤一³、橘田和美³、手島玲子¹
(¹国立衛研、²(独)医薬基盤研究所 薬用植物資源研究センター、³(独)農研機構食品総合研究所 食品分析研究領域)

14:48~15:24 座長: 穂山 浩(国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部)

B-5 ミトコンドリアDNA配列を対象とする食品遺伝子検査に適したDNA抽出法の開発
○張替直輝
(武庫川女子大学薬学部)

B-6 ミルク入りコーヒーにおける乳化剤添加量が好熱性通性嫌気性細菌芽胞の発育に及ぼす影響
○片桐孝夫、中谷一記、西尾和晃、井上孝司
(株式会社ポッカコーポレーション中央研究所)

B-7 新品種ケール、ハイパールの食品衛生的安全性
○中村宗一郎¹、片山茂¹、久志本尚子¹、須藤祐人²
(¹信州大学農学部、²ヤクルトヘルスフーズ株式会社)

15:24~15:48 座長: 手島 玲子(国立医薬品食品衛生研究所代謝生化学部)

B-8 THP-1 由来樹状細胞の確立とアレルギー性評価への応用

○片山茂¹、久木田卓弥¹、穂山浩²、中村宗一郎¹
(¹信州大学農学部、²国立医薬品食品衛生研究所)

B-9 メイラード反応を利用した冷蔵食品用温度管理インディケータの開発

○山本貴志¹、須藤あゆみ¹、一色賢司²
(¹北海道大学大学院水産科学院、²北海道大学水産科学研究院)

●ポスター発表 6月22日(金曜日) 3階 富嶽

※コアタイム 奇数番号 09:00-09:45, 偶数番号 09:45-10:30

P-1 オンライン前処理とLCMSを用いたアミノ酸迅速分析に関する新たなアプローチ

○大垣内誠¹、渡邊京子¹、増田潤一¹、早川禎宏¹、吉田寛郎²、宮野博²
(¹株式会社島津製作所 分析計測事業部、²味の素株式会社 イノベーション研究所)

P-2 定量 NMR を用いた加工食品中のアセチルサリチル酸分析

○大槻崇、佐藤恭子、阿部裕、杉本直樹、穂山浩
(国立医薬品食品衛生研究所)

P-3 ビタミンD分析法の簡便化と迅速化 -AQUITY UPLC® システムの活用法-

○今井美子¹、土田康晴¹、渡邊毅巳²
(¹株式会社フタバ 中央研究所、²N&T 株式会社本社工場)

P-4 マイクロ波プラズマ原子発光分光分析装置(Agilent 4100 MP-AES)による食品分析への適用

○吉田由紀、江藤徹 (アジレント・テクノロジー株式会社)

P-5 培養マスト細胞株を用いたアレルギー試験(EXiLE 法)による抗アレルギー活性物質のスクリーニング

○中村亮介¹、中村里香¹、星川彩^{1,2}、樋口雅一¹、川上浩²、手島玲子¹
(¹国立医薬品食品衛生研究所代謝生化学部、²共立女子大学大学院家政学)

P-6 SPME-GC/MSを用いた揮発成分測定による醤油製品間の差異解析

○山本五秋、羽田三奈子、坂本茂、中野辰彦
(サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社)

P-7 泡盛長期保存における風味変化に関する GC×GC-TOFMS を用いた比較分析

○土屋文彦¹、金井みち子¹、玉村隆子²
(¹LECO ジャパン合同会社、²沖縄県工業技術センター)

P-8 FT-IR ATR による総トランス脂肪酸の分析

○小松守、春井里香、澤田寛己、中川 太門¹、M. Bradley²
(¹サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社、²Scientific Instruments Division, Thermo Fisher Scientific, Madison WI, US)

P-9 HPLC-CAD 法による食品中のオメガ-3、オメガ-6 脂肪酸分析

○福島景子¹、鈴木隆弘¹、大河原正光¹、関口陽子¹、Ian Acworth²
(¹日本ダイオネクス株式会社、²Thermo Fisher Scientific)

P-10 HPLC/MS/MS を用いた豚筋肉中の9種ペニシリン系抗生物質一斉分析法の検討 -メタノール付加体の生成挙動と影響-

○西村一彦、山口博美、橋本諭、平間祐志
(北海道立衛生研究所 食品科学部)

P-11 畜産食品中のベンズイミダゾール系寄生虫駆除剤の分析

○伊藤裕子、後藤智美、猪飼誉友、森下智雄
(愛知県衛生研究所)

P-12 ロングライフ牛乳を用いた PID の微生物の侵入防止効果について
○山口泰宏、二瀬克規 (株式会社悠心)

P-13 スプラウト種子の殺菌における加熱および次亜塩素酸処理の利用
○根井大介¹、榎本克義²
(¹(独)農研機構食品総合研究所、²(株)大生機械)

P-14 加工食品中のアクリルアミド高感度分析法の開発
○秋場高司、山野裕 (和光堂株式会社)

P-15 食品中アクリルアミドの ELISA キットの開発と評価
○高橋美津子¹、境雅寿¹、加藤正俊¹、本庄勉¹、堤内要²、古賀秀徳³、漆山哲生⁴、浮穴学宗⁴ (¹株式会社森永生科学研究所、²中部大学、³カルビー株式会社、⁴農林水産省消費・安全局)

P-16 遺伝子解析を用いた植物同定法の評価
○永富靖章、緒方 京子、布藤 聡 (株式会社ファスマック)

P-17 加工品を含む複数のスイートコーン試料からの DNA 抽出法の検討
○高島令王奈¹、則武寛通²、野口秋雄³、中村公亮³、近藤一成³、穂山浩³、手島玲子³、真野潤一¹、橋田和美¹
(¹(独)農研機構食品総合研究所、²(独)農林水産消費安全技術センター、³国立医薬品食品衛生研究所)

P-18 ESR を用いた加熱植物オイル中のフリーラジカルの検討
○亀谷宏美、齊藤希巳江、等々力節子
(独)農研機構 食品総合研究所)

P-19 塩ストレス耐性遺伝子組換えイネ種子のアレルゲンおよびアロイオーム解析
○中村里香¹、中村亮介¹、小関良弘²、手島玲子¹
(¹国立医薬品食品衛生研究所、²東京農工大学院・共生科学技術)

P-20 主要ピーナツアレルゲンタンパク質 Ara h1 に対するいくつかのヒトおよびマウスモノクローナル抗体
○新本洋士、川口剛、今井大樹、花輪絵美、松尾裕二、長縄康範
(玉川大学農学部)

●ポスター発表 6月22日(金曜日) 2階 吉祥

※コアタイム 奇数番号 09:00-09:45, 偶数番号 09:45-10:30

P-21 食品企業における放射能検査の精度管理について
山本裕一、田口智康、武藤由則、川崎道子、宮里真理子、小堤大介
(株式会社明治 技術開発研究所)

P-22 照射が向きそうな食品、向きそうにない食品
○千葉悦子¹、飯塚友子¹、市川まりこ¹、鶴飼光子²、等々力節子³、菊地正博⁴、小林泰彦^{1,4} (¹食のコミュニケーション円卓会議、²北海道教育大学、³(独)農研機構・食品総合研究所、⁴(独)日本原子力研究開発機構)

P-23 保存したいわし丸干しヒスタミン含量のサンプル変動
塚越芳樹¹、里見正隆²
(¹農研機構・食総研、²水研セ・中央水産研究所)

P-24 低温増殖性ヒスタミン産生菌 *P.kishitanii* 等のヒスタミン産生と制御
○一色賢司¹、寺田岳¹、工藤優輝¹、柿坂将希¹、山地功平¹、平間祐志²
(¹北海道大学大学院水産科学研究院、²北海道立衛生研究所)

P-25 有機酸塩のカルシウム腸管吸収機構に及ぼす影響
○辻村和也¹、土井康平¹、桑原浩一²
(¹長崎県環境保健研究センター研究部生活化学科、²長崎県総合水産試験場 水産加工開発指導センター)

P-26 食品としても用いられる薬用植物の一酸化窒素産生抑制活性について
(その2)

○大根谷章浩¹、瀧野裕之¹、高橋豊²、鎌倉浩之³、合田幸広³、川原信夫¹
(¹独立行政法人医薬基盤研究所薬用植物資源研究センター、
²エムエス・ソリューションズ株式会社、³国立医薬品食品衛生研究所)

P-27 健康食品の安全性に関する研究(第14報) 各種健康食品や食物中の硝酸塩の含有量について

○門前なつ希¹、松井元子¹、大谷貴美子¹、川添禎浩^{1,2}
(¹京都府立大学大学院生命環境科学研究科、²京都女子大学家政学部)

P-28 メイラード反応により調製した小麦タンパク質-糖複合体添加によるパンの品質改良効果および製パン条件の影響

○長澤幸一¹、田引正¹、西尾善太¹、伊藤美環子¹、山内宏昭²
(¹(独)農研機構 北海道農業研究センター、²帯広畜産大学)

P-29 小麦代替用米粉の円滑な利用に向けての配合調整検討

○西川陽子、山下加奈 (茨城大学教育学部)

P-30 プレニル化イソフラボン類によるエストロゲン様活性とその構造的特徴

○岡本誉士典、岩田綾香、安井彩、山中彩歌、植田康次、井藤千裕、小嶋仲夫
(名城大学薬学部)

P-31 ケルセチンの重合化合物の生物学的機能について

○夏一鳴、山庄司志朗 (静岡理工科大学理工学部)

P-32 機能性食品に含まれるコンドロイチン硫酸の HPLC による迅速・簡易定量法の開発

東恭平¹、真野貴²、和田竜哉²、○戸井田敏彦¹
(¹千葉大学大学院薬学研究院、²日本薬品株式会社)

P-33 チーズ香気成分分析における各種吸着剤の評価

○近藤淳、松浦弘明、池内義弘、柳平修一
(雪印メグミルク株式会社 品質保証部 分析センター)

P-34 大学生の食品安全と食品添加物に関する意識調査

○稲津康弘¹、山本由利¹、川崎晋¹、高橋淳子²、三浦さつき³、佐伯孝子⁴、西彰子⁴
(¹農研機構 食品総合研究所、²桐生大学短大、³奈良佐保短大、⁴京都聖母学院短大)

P-35 遺伝子検出技術を応用した *Listeria monocytogenes* 簡易検出キットの開発

○西山泰孝、寺尾義孝、森下直樹、松本貴之、森松文毅
(日本ハム株式会社 中央研究所)

P-36 日本およびタイの市販食材における腸球菌の汚染状況と分離菌の薬剤耐性

○細谷幸恵¹、Chiraporn Ananchaipattana^{1,2,3}、川崎晋¹、稲津康弘¹
(¹農研機構 食品総合研究所、²筑波大学大学院、³ラジャマングラ工科大学)

P-37 小豆子葉部の高血糖改善機能の評価

○濱岡直裕¹、比良徹²、八巻幸二³、中川良二¹、太田智樹¹、長島浩二¹
(¹(地独)道総研・食品加工研究センター、²北海道大学・院・農学研究院、³(独)農研機構・食品総合研究所)

<ランチョンセミナー>

① アジレント・テクノロジー株式会社

(6月21日 12:00~13:00、2階 芙蓉・丹頂)

「**一步先を行く高速液体クロマトグラフィーと質量分析計の全て**」

② サーマフィッシャーサイエンティフィック株式会社

(6月22日 12:00~13:00、2階 芙蓉・丹頂)

「**ベンチトップ型四重極-Orbitrap 質量分析計 Q Exactive を用いたハイスループト脂質プロファイリング**」

講師: 馬場 健史 (大阪大学大学院工学研究科)

<技術セミナー>

① 株式会社 島津製作所

(6月22日 13:00~14:00、2階 芙蓉・丹頂)

「**総アフラトキシンの迅速、高感度分析法**」

② 株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー

(6月22日 13:00~14:00、2階 王朝)

「**味覚センサーで味を科学する**」

③ 株式会社エービー・サイエックス

(6月22日、14:00~15:00、2階 芙蓉・丹頂)

「**LC/MS による残留化学物質測定の新しいスタイル**」

<企業展示>

日本ハム株式会社

アジレント・テクノロジー株式会社

イカリ消毒株式会社

フード・フォーラム・つくば

林純薬工業株式会社

和光純薬工業株式会社

インタクト株式会社

シグマアルドリッチジャパン株式会社

株式会社ファスマック

プリマハム株式会社

株式会社食品化学新聞社

株式会社悠心

サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社

<参加費用・申込方法>

学術大会: 会員 4,000 円, 非会員 6,000 円, 学生 2,000 円

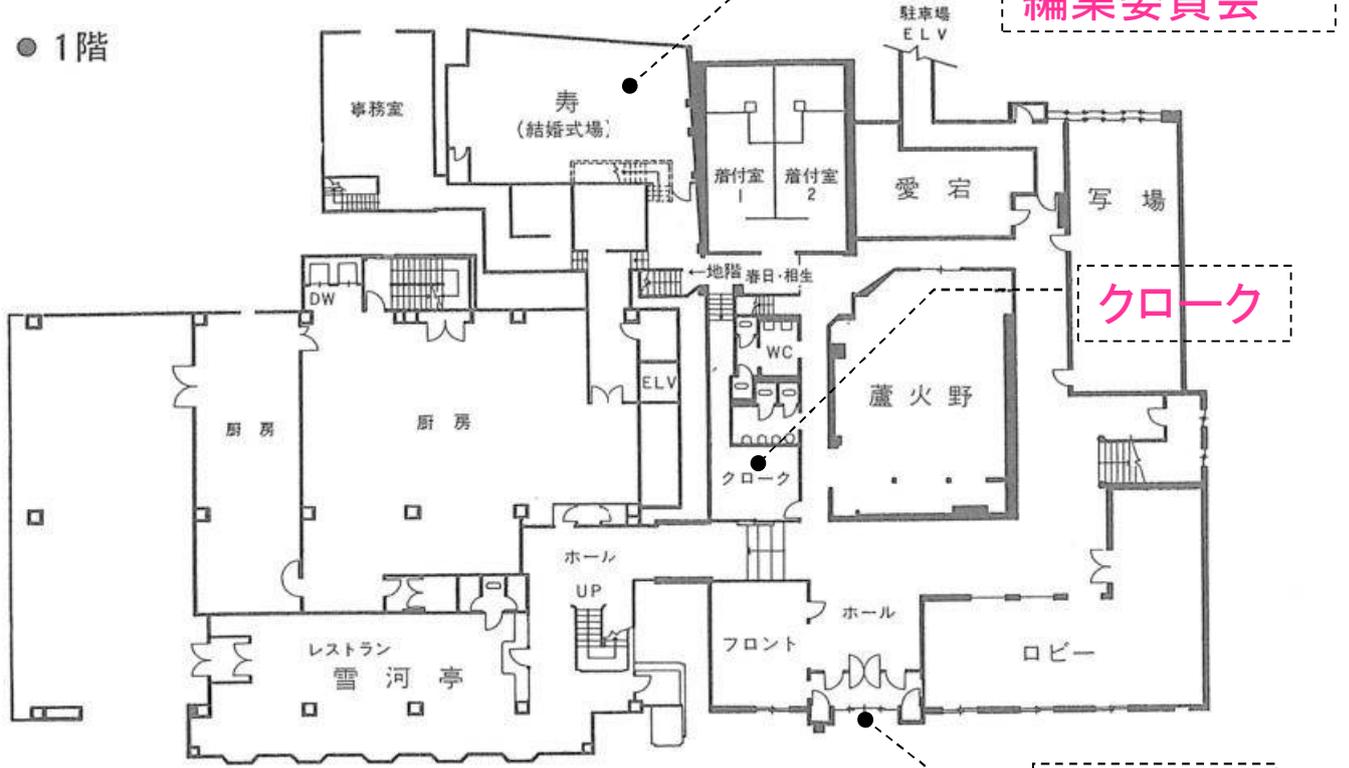
交流会: 事前申込 5,000 円, 当日申込 6,000 円

Web 上 (<https://sec11.alpha-It.net/jsfcs.org/contact/index.html>) の登録フォームから必要事項をご記入の上、お申し込みください。参加費は当日会場でお納め下さい。

当日登録(参加費同額)も可能ですが、できるだけ事前登録にご協力ください。

会場図面

● 1階



評議員会
編集委員会

クローク

会場入口

● 2階

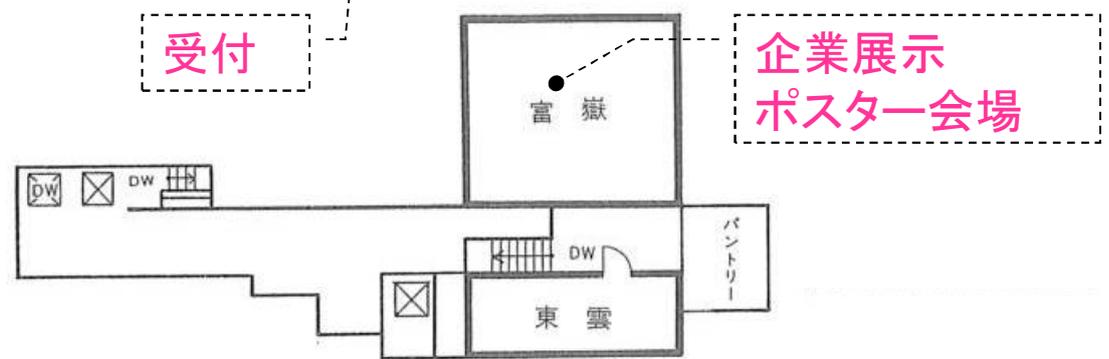


企業展示
ポスター会場

A会場

交流会、B会場

● 3階



受付

企業展示
ポスター会場