

日本食品化学学会第19回 総会・学術大会 プログラム

日時：2013年8月29日(木)～30日(金)

場所：金城学院大学(名古屋市守山区大森二丁目 1723)

- ◆8月29日(木) 総会および学術大会 (A会場：ランドルフ記念講堂)
- 09:30～09:35 開会 学会長挨拶 岡 尚男(金城学院大学薬学部 教授)
- 09:35～11:35 一般発表(口頭)
- 12:00～12:50 ランチョンセミナー(W9号館204)
- 11:40～12:30 評議員会(W9号館306)
- 12:30～13:00 理事会(W9号館304)
- 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)
- 14:00～14:20 奨励賞受賞者講演 座長：岡 尚男(金城学院大学薬学部)
「リスク管理を指向した食品添加物の分析と調査に関する研究」
久保田 浩樹(国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部)
- 14:20～15:00 学会長講演 座長：合田 幸広(国立医薬品食品衛生研究所薬品部)
「食品衛生と分析化学」
岡 尚男(金城学院大学薬学部教授)
- 15:10～15:50 特別講演(1) 座長：白井 智之(日本食品化学学会理事長, 名古屋市総合リハビリテーションセンター)
「末期患者のケアー食べることを支える」
柏木 哲夫(金城学院学院長)
- 15:50～16:30 特別講演(2) 座長：一色 賢司(日本食品化学学会副理事長, 北海道大学大学院水産科学研究院)
「食の安全を正しく理解するために」
小泉 直子(兵庫医科大学名誉教授)
- 16:30～17:00 特別講演(3) 座長：富永 俊義(大阪市立大学医学部附属病院医薬品・食品効能評価センター)
「食品安全行政の現状と課題」
竹内 大輔(厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 課長補佐)
- 17:20～17:40 特別演奏会(ハンドベルクワイア)
- 18:00～19:30 交流会(リリーイースト)
- 12:00～17:00 企業展示(W9号館1階フリースペース)
- ◆8月30日(金) 学術大会 (B会場：W9号館106)
- 09:00～10:50 一般発表(ポスター)コアタイム(W9号館1階フリースペース)
- 11:00～11:50 技術セミナー(B会場)
- 12:00～12:50 ランチョンセミナー(W9号館204), 編集委員会(W9号館306)
- 13:00～16:00 一般発表(口頭)(B会場)
- 09:00～15:00 ポスター発表、企業展示(W9号館1階フリースペース)

●一般発表(口頭)

◆8月29日(木) A会場:ランドルフ記念講堂

9:35~10:35 座長:猪飼誉友(愛知県衛生研究所)

A-01 使用済PETボトルの物理的再生工程とその評価試験法

○佐多永行¹、渡辺一成²
(¹PETトレイ協議会、²一般財団法人化学研究評価機構)

A-02 異なる条件で栽培した野菜のバイオマーカーの探索

○佐々木和生¹、山本浩文²、下村謙一郎¹
(¹東洋大学食環境科学部、²東洋大学生命科学部)

A-03 亜臨界水処理による抗アミロイド性カテコール体セサミンの調製

○中村宗一郎、片山 茂、小川紘史
(信州大学大学院農学研究科)

A-04 大学生の食品添加物に関する意識調査

○渡部絵里香¹、西島基弘²、数野千恵子²
(¹和洋女子大学家政学群、²実践女子大学生生活科学部)

10:35~11:35 座長:大野浩之(名古屋市衛生研究所)

A-05 新規微量ハイスルーブットスクリーニング法を用いたシソ科ハーブからのアミロイドβ凝集阻害物質の探索

石垣有佳子、田中博幸、大柄俊樹、上井幸司、○徳楽清孝
(室蘭工業大学大学院工学研究科応用理化学系専攻)

A-06 摘果したモモの成分と安全性について

○樋口かよ¹、尾形美貴¹、木村英生¹、飯野久和²、淵野裕之³、川原信夫³
(¹山梨県工業技術センター、²昭和女子大学、³(独)医薬基盤研究所薬用植物資源研究センター)

A-07 抹茶の銘柄によるカテキン含量および機能性について

○中村衣里、上田友佳子、橋本ゆかり、和田宏美、松浦寿喜
(武庫川女子大学生生活環境学部食物栄養学科)

A-08 葛デンプン晒し液より単離した化合物の化学構造解析およびエストロゲン様活性の評価

○栢野新市¹、中瀬貴則¹、南 智美¹、松村羊子¹、菊崎泰枝²、北田善三¹
(¹畿央大学健康科学部健康栄養学科、²奈良女子大学生生活環境学部食物栄養学科)

◆8月30日(金) B会場:W9号館106

13:00~14:00 座長:石井里枝(埼玉県衛生研究所)

B-01 食品異物分析におけるMALDI-ToF MSの適用検討

○鳥羽真由子¹、合田麻美¹、島 圭介²、谷口貴¹
(¹サントリービジネスエキスパート株式会社、²株式会社島津製作所)

B-02 LC-MSを用いた桑の葉茶及び桑の葉サプリメント中イミノ糖の分析

○滝埜昌彦¹、下位典子²、山上 仰²
(¹アジレント・テクノロジー(株)、²西川計測(株))

B-03 LC-MS/MSによる飲料中の高甘味度甘味料一斉分析

○坂井浩晃、山下 梓、田村昌義、表 雅之、鴨脚 毅、望月直樹
(アサヒグループホールディングス(株))

B-04 UPLCによるクチナシ黄色素の成分分析に関する検討

○棚田千尋¹、井之上浩一¹、杉本直樹²、関 俊哲¹、轟木堅一郎¹、豊岡利正¹、穂山 浩²
(¹静岡県立大学薬学部、²国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部)

14:00~15:00 座長:堤内 要(中部大学)

B-05 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、田名網健雄¹、羽田聖治¹、中村公亮²、近藤一成²、穂山浩²、手島玲子²、佐々木伸大³、山口友紀絵³、宮原 平³、山田晃世³、小関良宏³
(¹横河電機(株)、²国立医薬品食品衛生研究所、³東京農工大・院)

- B-06 コメ加工食品に混入した未承認遺伝子組換えコメ由来の遺伝子コピー数の測定
 ○中村公亮¹、穂山 浩¹、河野徳昭²、小林友子¹、吉松嘉代²、真野潤一³、橘田和美³、大森清美⁴、野口秋雄¹、
 近藤一成¹、手島玲子¹
 (¹国立医薬品食品衛生研究所、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、⁴神奈川県衛生研究所)
- B-07 GM農産物検知のためのDNA抽出キット及び内在性遺伝子の検討
 ○大坂郁恵、米田 葵、石井里枝、高橋邦彦
 (埼玉県衛生研究所)
- B-08 THP-1由来樹状細胞の抗原提示能を指標としたコチニール色素のアレルゲン性評価
 ○片山 茂¹、小俣洋奈¹、大月典子²、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)

15:00~16:00 座長：井之上浩一(静岡県立大学)

- B-09 カリン果実中の青酸配糖体およびその分解物の消長ならびに加工食品中の含有量調査
 ○富岡華代¹、高津万結香²、巽 美智²、長谷川絢²、北田善三^{1,2}
 (¹畿央大学大学院健康科学研究科、²畿央大学健康科学部健康栄養学科)
- B-10 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(その3)
 ○森 智規¹、庄村 優²、川添禎浩^{2,3}、中村幹雄¹
 (¹鈴鹿医療科学大学薬学部、²京都府立大学大学院生命環境科学研究科、³京都女子大学家政学部食物栄養学科)
- B-11 西洋ハーブの有効性・安全性及び品質評価に関する研究(12) チェストツリー市場品の品質評価
 ○瀨美さやか¹、鈴木隆太²、高橋 豊³、袴塚高志¹、合田幸広¹
 (¹国立医薬品食品衛生研究所、²日本大学生物資源科学部、³エムエス・ソリューションズ)
- B-12 非アルコール性脂肪性肝疾患に関する脂肪酸とコレステロールの影響
 ○北森一哉^{1,2,3}、宮澤大介⁴、内藤久雄²、玉田葉月^{1,2}、土倉寛³、安井菜穂美⁵、池田克巳^{3,5}、家森幸男^{3,6}、那須民江^{2,7}
 (¹金城学院大学・生環境、²名古屋大学・医、³SHR等疾患モデル共同研究会、⁴金城学院大学・薬、
⁵武庫川女子大学・薬、⁶武庫川女子大学・国際健康開発研究所、⁷中部大学・生命健康科学部)

●ポスター発表(W9号館 1階フリースペース)

※コアタイム 8月30日(奇数番号; 9:00~9:50、偶数番号; 10:00~10:50)

- P-01 高速溶媒抽出-GC/MS法によるハーブ香氣成分比較へのアプローチ
 ○土屋文彦、羽田三奈子
 (サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社)
- P-02 LC-MS/MSによる粉ミルク中の総L-カルニチン定量法
 ○灘岡 勲、秋場高司、山野 裕
 (和光堂株式会社 開発本部 研究開発二部)
- P-03 Dapoxetine およびFlibanserin のLC-PDA-MS 分析
 ○在間一将、最所和宏、丸山卓郎、合田幸広
 (国立医薬品食品衛生研究所生薬部)
- P-04 LC-MS/MSを用いた水溶性ビタミンー斉分析
 ○垣谷彩乃、井上智統、宇山敦生、望月直樹
 (アサヒグループホールディングス(株)食の安全研究所)
- P-05 多機能オートサンプラーを用いた標準試料自動希釈による食品包装材中揮発性有機化合物の定量
 Stefano Pelagatti¹、Silvia Gemme¹、Andrea Caruso¹、Fausto Pigozzo¹、Massimo Santoro¹、Eric Phillips²、
 羽田三奈子³、○山本五秋³
 (¹Thermo Fisher Scientific, Milan, Italy、²Thermo Fisher Scientific, Austin, Texas, USA、
³サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社)
- P-06 チーズ熟度分析における燃焼法の有効性
 ○稗田直人、渡辺 篤、齊藤功介、戸塚新一、花形吾朗
 (雪印メグミルク株式会社 品質保証部 分析センター)

- P-07 UHPLC/MSによるメタボロミクスに基づいたシーフードの成分特性
 ○棚橋智子¹、土橋靖史³、坂宮章世¹、園 淳平¹、矢野竹男^{1, 2}
 (¹三重大学大学院地域イノベーション学研究所、²三重大学社会連携研究センター、³三重県水産研究所)
- P-08 固相抽出法を用いた柑橘類、りんご及びなし中のピリメタニル分析法の確立
 ○大槻 崇、久保田浩樹、建部千絵、佐藤恭子、穂山 浩
 (国立医薬品食品衛生研究所)
- P-09 近赤外分光法を用いた農産物および土壌試料の定性的評価法の開発
 ～スペクトルデータの前処理が多変量解析結果に及ぼす影響の検討～
 ○坂宮章世¹、園 淳平¹、棚橋智子¹、松田智子²、北村八祥³、矢野竹男^{1, 4}
 (¹三重大学大学院地域イノベーション学研究所、²三重県農業研究所フード・循環研究課、
³三重県農業研究所野菜園芸研究課、⁴三重大学大学院社会連携研究センター)
- P-10 近赤外分光法を用いた農産物および土壌試料の定性的評価法の開発
 ～スペクトルデータと無機成分含量との関係～
 坂宮章世¹、園 淳平¹、棚橋智子¹、松田智子²、北村八祥³、矢野竹男^{1, 4}
 (¹三重大学大学院地域イノベーション学研究所、²三重県農業研究所フード・循環研究課、
³三重県農業研究所野菜園芸研究課、⁴三重大学大学院社会連携研究センター)
- P-11 食品中アクリルアミドの定量分析を目的とした2-ナフタレンチオールとアクリルアミドの反応条件検討
 ○笠原弘喜、堤内 要
 (中部大学応用生物学部応用生物化学科)
- P-12 コチニール色素中のタンパク検出のための前処理法開発
 ○中島光一¹、箕川 剛¹、張 慧利¹、森本隆司¹、伊藤澄夫¹、山川有子²、穂山 浩³
 (¹三栄エフ・エフ・アイ株式会社、²山川皮ふ科、³国立医薬品食品衛生研究所)
- P-13 フルジオキソニルを含む防かび剤5成分の一斉分析
 ○猪飼誉友、榊原浩平、伊藤裕子、上野英二
 (愛知県衛生研究所)
- P-14 加工食品中の遺伝子組換えジャガイモ由来DNAを高感度に検出するためのPCRプライマー設計について
 ○中村公亮¹、穂山 浩¹、小林友子¹、野口秋雄¹、高畠令王奈²、橘田和美²、橋本博之³、川上 浩⁴、近藤一成¹、
 手島玲子¹
 (¹国立医薬品食品衛生研究所、²(独)農研機構 食品総合研究所 食品分析研究領域、³千葉県衛生研究所、
⁴共立女子大学)
- P-15 ホタテガイ中腸腺からのCd除去の最適化
 ○齊藤貴之
 (八戸工業高等専門学校物質工学科)
- P-16 キャベツに含まれるビタミンKおよびミネラルの部位別分布
 北村八祥¹、○藤田絢香¹、松田智子¹、坂宮章世²、園 淳平²、矢野竹男^{2, 3}
 (¹三重県農業研究所、²三重大学地域イノベーション学研究所、³三重大学社会連携研究センター)
- P-17 金属製焼き網皮膜中の金属類の含有量及び溶出量
 ○大野浩之¹、鈴木昌子¹、金子令子²、尾崎麻子³、六鹿元雄⁴、河村葉子⁴
 (¹名古屋市衛生研究所、²東京都健康安全研究センター、³大阪市立環境科学研究所、⁴国立医薬品食品衛生研究所)
- P-18 国産及び輸入缶詰中のビスフェノールA含有量の比較
 ○河村葉子¹、江藤政弘²、平川佳則²、阿部 裕¹、六鹿元雄¹
 (¹国立医薬品食品衛生研究所、²(一財)食品環境検査協会)
- P-19 器具・容器包装の規格試験における金属の標準原液と市販標準液の同等性確認
 ○六鹿元雄¹、阿部裕¹、山口未来¹、松山重倫²、大畑昌輝²、田中秀幸²、城野克広²、穂山 浩¹
 (¹国立医薬品食品衛生研究所、²独立行政法人 産業技術総合研究所)

- P-20 Crocinによる炎症関連マウス大腸発癌の抑制
 ○杉江茂幸¹、川端邦裕²、森 卓之³、Nguyen Huu Tung⁴、正山征洋⁴、田中卓二^{1,5}
 (朝日大学歯学部付属村上記念病院臨床検査部病理診断科、²公立学校共済組合東海中央病院、³大垣市民病院薬剤部、⁴長崎国際大学薬学部薬学科、⁵東海細胞研究所)
- P-21 チューインガムによるブラッシング効果の評価方法の検討
 —ヒドロキシアパタイトペレットを用いたモデル評価系—
 白水智子、松井利博、○伊藤健司、吉田龍矢、川崎健司
 (クラシエフーズ株式会社食品研究所)
- P-22 栽培方法の異なる茶の骨粗鬆症予防効果について
 ○松田智子¹、北村八祥¹、橋爪不二夫¹、藤田絢香¹、棚橋智子²、坂宮章世²、矢野竹男^{2,3}、原正之¹
 (1三重県農業研究所、²三重大学院地域イノベーション学研究所、³三重大学社会連携研究センター)
- P-23 朝鮮人参protopanaxadiolのインスリン誘導性転写因子SHARP-2発現誘導
 ○菅原百合香¹、片山 茂¹、羽石歩美²、山田一哉³、中村宗一郎¹
 (1信州大学農学部、²松本大学人間健康学部、³松本大学大学院健康科学研究科)
- P-24 新規ルチノシル化フェノール化合物の抗アミロイド効果
 ○山内 陸¹、片山 茂^{1,2}、大野史晃¹、杉山 遥²、中村宗一郎^{1,2}
 (1信州大学農学部、²信州大学大学院農学研究科)
- P-25 赤ワイン由来成分ピラノアントシアニンの機能性
 ○田村彰吾、久本雅嗣、鈴木淳平、斉藤史恵、奥田 徹
 (山梨大学医学工学総合研究部 ワイン科学研究センター)
- P-26 赤ワインの高分子色素重合体の特性
 ○鈴木淳平、久本雅嗣、田村彰吾、斉藤史恵、奥田 徹
 (山梨大学医学工学総合研究部 ワイン科学研究センター)
- P-27 マウス胚性幹細胞の神経分化に対するダイゼインおよびゲニステイン、ケンフェロールの効果
 谷口結基¹、戸邊隆夫¹、岩井宏徳¹、○岡本誉士典¹、高田達之²、小嶋仲夫¹
 (1名城大学薬学部、²立命館大学薬学部)
- P-28 マグロ肉の品質に及ぼす卵白由来ペプチド添加の影響
 芦田久美¹、渡部耕平²、半田明弘²、○落合芳博¹
 (1東海大学海洋学部、²キューピー(株)研究開発本部技術研究所)
- P-29 食品による医薬品の苦味マスキング効果に関する調査研究
 ○南堂佑介¹、城戸克己²、福田直通²、田鶴谷(村山)恵子¹
 (第一薬科大学・¹処方解析学、²生薬学)
- P-30 国産超強力小麦グルテンの品質改良効果
 ○長澤幸一¹、西尾善太²、伊藤美環子¹、田引 正¹
 (1(独)農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター、²農林水産省大臣官房政策課)
- P-31 四季成り性イチゴ品種「サマーティアラ」果実の特性解明ならびに高品質な加工食品開発
 ○永井毅¹、玉井みずず²、佐藤正人³
 (1山形大院農、²山形大農、³JA櫛引農工連)
- P-32 感受性真菌、抵抗性真菌に対する保存料の有効性評価について
 ○高橋淳子¹、太田利子²、高鳥浩介^{3,4}
 (1桐生大学短期大学部生活科学科、²相模女子大学栄養科学部管理栄養学科、³東京農業大学農学部畜産学科、⁴NPO法人カビ相談センター)
- P-33 和風出汁における経験則をアミノ酸分析から解明する試み
 —アゴ出汁の相乗効果 グルタミン酸を軸に —
 ○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-34 発芽に伴う大豆イソフラボン含有量の経時的変化
○大島綾華¹、中田光彦²、柳瀬笑子¹
(¹岐阜大学応用生物科学部、²(株)サラダコスモ)
- P-35 EXiLE法を用いた卵白アルブミンのIgE架橋活性への加熱および固相化の影響の解析
○相馬愛実^{1,2}、中村亮介³、中村里香¹、齋藤嘉朗³、川上 浩²、手島玲子⁴
(¹国立衛研・代謝、²共立女子大学・食物、³国立衛研・医安、⁴国立衛研・食品)
- P-36 変色インジケータによる要冷蔵食品の温度と時間の管理
○一色賢司、田島沙緒理、田口愛弥子、須藤あゆみ、山本貴志
(北海道大学大学院水産科学研究院フードチェーン保全学研究室)
- P-37 食品衛生外部精度管理調査のための残留動物用医薬品調査試料の作製検討について
○渡辺卓穂、高坂典子、鈴木達也、小島幸一
(一般財団法人 食品薬品安全センター 秦野研究所)
- P-38 アスタキサンチン組換えレタスを用いたアレルギー性の解析
○中村里香¹、中村亮介¹、安達玲子¹、蜂須賀暁子¹、三沢典彦²、手島玲子¹
(¹国立医薬品食品衛生研究所、²石川県立大学)
- P-39 カンゾウ油性抽出物の成分組成に基づく解析
○多田敦子¹、石附京子¹、末松孝子²、有福和紀³、伊藤裕才¹、大槻 崇¹、大月典子¹、吉松嘉代⁴、川原信夫⁴、
山崎 壮⁵、杉本直樹¹、穂山 浩¹
(¹国立医薬品食品衛生研究所、²(株)JEOL RESONANCE、³日本電子(株)、⁴(独)医薬基盤研究所、⁵実践女子大学)

●ランチョンセミナー

- ①サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社 (8月29日12:00~12:50、W9号館204)
「GC-MSIによる香気分析の前処理から解析まで」
- ②アジレント・テクノロジー株式会社 (8月30日12:00~12:50、W9号館204)
「高性能四重極-飛行時間型質量分析計を用いたLC-MSIによる機能性食品分析及び機能性成分研究への
応用例の紹介」

●技術セミナー

- ジーエルサイエンス株式会社(8月30日11:00~11:50、W9号館106)
「食品分析における試料前処理方法の勘所」

●企業展示

アジレント・テクノロジー株式会社、アヅマックス株式会社、サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社、
ジーエルサイエンス株式会社、シグマアルドリッチジャパン合同会社、株式会社島津製作所、日本ハム株式会社、
株式会社バイオニク、株式会社パーキンエルマー・ジャパン、林純薬工業株式会社、ワケンビーテック株式会社、
和光純薬工業株式会社

<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-1t.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。