

# 日本食品化学学会第20回 総会・学術大会 プログラム(最終報)

日時：2014年5月21日(水)～23日(金)  
場所：東京ビッグサイト(東京都江東区有明3-11-1)

- ◆5月21日(水) 20周年記念公開講演会『食品化学の過去・現在・未来』(西展示棟1階アトリウム)  
※ ifia JAPAN 2014 会場内となりますので、ifia での来場登録が必要です。ifia の来場者事前登録をお願いします。
- 13:30～13:35 開会挨拶 手島 玲子(国立医薬品食品衛生研究所食品部長)
- 13:35～14:15 記念講演(1) 「学会活動の本舞台は将来の食生活にあり」  
一色 賢司(一般財団法人日本食品分析センター学術顧問)
- 14:15～14:55 記念講演(2) 「がん予防における食事要因」  
白井 智之(名古屋市総合リハビリテーションセンター長)
- 14:55～15:55 記念講演(3) 「不可能へのチャレンジ-日本人の食品添加物の1日摂取量調査研究-」  
伊藤 誉志男(一般財団法人日本食品分析センター学術顧問)
- 15:55～16:00 閉会挨拶
- 10:00～17:00 企業展示(西展示棟1階 西1ホール)
- ◆5月22日(木) 総会および学術大会(会議棟 6階 605+606)
- 09:25～09:30 開会 学会長挨拶 手島 玲子(国立医薬品食品衛生研究所食品部長)
- 09:30～11:30 一般発表(口頭)
- 11:45～12:45 ランチョンセミナー、評議員会(西展示棟 西2ホール 商談室6)
- 13:00～14:15 総会(事業報告、事業計画、奨励賞・論文賞表彰式など)  
記念式典(理事長挨拶、来賓祝辞:厚労省審議官 成田昌稔氏、感謝状贈呈など)
- 14:15～14:55 奨励賞受賞者講演 座長: 合田 幸広(国立医薬品食品衛生研究所薬品部)  
(1)「LC/MSを基盤とする天然添加物および含有成分の食品分析技術に関する研究」  
井之上 浩一(静岡県立大学薬学部)  
(2)「未承認遺伝子組換え食品の検知法の開発に関する研究」  
中村 公亮(国立医薬品食品衛生研究所代謝生化学部)
- 15:10～15:50 特別講演(1) 座長: 手島 玲子(国立医薬品食品衛生研究所食品部)  
「食物アレルギーの安全管理」  
宇理須 厚雄(藤田保健衛生大学医学部客員教授)
- 15:50～16:30 特別講演(2) 座長: 多田 幹郎(岡山大学名誉教授)  
「食品照射の国際動向」  
小林 泰彦(日本原子力研究開発機構高崎量子応用研究所量子ビーム応用研究部門研究主席)
- 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」  
長谷部 和久(厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長)
- 17:30～19:00 交流会(東京ベイ有明ワシントンホテル 21階 スカイバンケット「グランブラン」)
- 10:00～17:00 企業展示(西展示棟1階 西1ホール)
- ◆5月23日(金) 学術大会(会議棟 6階 605+606)
- 09:15～16:00 一般発表(ポスター) ※コアタイム 9:30～11:30(会議棟7F 703)
- 12:00～13:00 ランチョンセミナー、編集委員会(西展示棟 西2ホール 商談室6)
- 13:15～13:30 ポスター賞表彰式
- 13:30～14:00 学会長講演 座長: 一色 賢司(一般財団法人日本食品分析センター)  
「食品の安全と評価科学」  
手島 玲子(国立医薬品食品衛生研究所食品部長)
- 14:00～16:00 一般発表(口頭)
- 10:00～16:00 企業展示(西展示棟1階西1ホール)

●一般発表(口頭)

◆5月22日(木) 会議棟 6F 605+606

9:30~10:00 座長: 宮下 隆(キューピー株式会社)

- 01 経皮感作性を有する加水分解コムギのスクリーニング用抗体について  
○酒井信夫、安達玲子、最上(西巻)知子、手島玲子  
(国立医薬品食品衛生研究所)
- 02 既存添加物ゲンチアナ抽出物の成分研究  
○天倉吉章<sup>1</sup>、好村守生<sup>1</sup>、森本沙羅<sup>1</sup>、吉田隆志<sup>1</sup>、多田敦子<sup>2</sup>、伊藤裕才<sup>3</sup>、杉本直樹<sup>2</sup>、山崎壮<sup>4</sup>、穂山浩<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>松山大学薬学部、<sup>2</sup>国立医薬品食品衛生研究所、<sup>3</sup>共立女子大学家政学部、<sup>4</sup>実践女子大学生生活科学部)

10:00~10:30 座長: 石井 里枝(埼玉県衛生研究所)

- 03 カラメル使用飲料中のイミダゾール化合物の微量分析法開発  
○吉岡俊暁、萩野理那子、永富康司、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)
- 04 摂取量推定を目的とした元素分析法の性能評価手法の開発  
○渡邊敬浩<sup>1</sup>、片岡洋平<sup>1</sup>、荒川史博<sup>2</sup>、森松文毅<sup>2</sup>、手島玲子<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>国立医薬品食品衛生研究所、<sup>2</sup>日本ハム(株)中央研究所)

10:30~11:00 座長: 天倉 吉章(松山大学薬学部)

- 05 リンゴのH-ORAC値とプロシアニジン含量  
○小原三奈<sup>1</sup>、小野祐子<sup>1</sup>、尾崎嘉彦<sup>2</sup>、石川(高野)祐子<sup>3</sup>、庄司俊彦<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>農研機構・果樹研究所、<sup>2</sup>近畿大・生物理工学部、<sup>3</sup>農研機構・食品総合研究所)
- 06 樹状細胞のTGF- $\beta$ 産生を促進する免疫寛容誘導物質の探索  
○片山茂、大野史晃、小俣洋奈、中村宗一郎  
(信州大学農学部)

11:00~11:30 座長: 中江 大(東京都健康安全研究センター薬事環境科学部)

- 07 大豆イソフラボン類による $\beta$ -catenin標的遺伝子発現変動とER陽性ヒト乳がん細胞増殖への影響  
戸邊隆夫、住吉智成、土屋絵梨果、植田康次、岡本誉士典、小嶋仲夫  
(名城大学薬学部)
- 08 種々のアミロイドジェニックペプチド及びタンパク質を用いた抗アミロイド性フェノール化合物の分子デザイン  
○中村宗一郎<sup>1</sup>、片山茂<sup>1</sup>、福本高大<sup>1</sup>、山内陸<sup>1</sup>、中林昌基<sup>1</sup>、徳楽清孝<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>信州大学農学部、<sup>2</sup>室蘭工業大学大学院工学研究科)

◆5月23日(金) 会議棟 6F 605+606

14:00~14:30 座長: 酒井 信夫(国立医薬品食品衛生研究所代謝生化学部)

- 09 化粧品・医薬部外品中の乳アレルギータンパク質の分析について  
○大月典子<sup>1</sup>、杉本理恵<sup>2</sup>、佐藤恭子<sup>1</sup>、杉本直樹<sup>1</sup>、秋山卓美<sup>1</sup>、豊田正武<sup>2</sup>、穂山浩<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>国立医薬品食品衛生研究所、<sup>2</sup>実践女子大学生生活科学研究科)
- 10 ELISA法によるコチニール色素中の夾雑アレルギータンパクの定量  
○相沢亮介<sup>1</sup>、箕川剛<sup>1</sup>、今田隆文<sup>1</sup>、中島光一<sup>1</sup>、伊藤澄夫<sup>1</sup>、山川有子<sup>2</sup>、穂山浩<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>三栄源エフ・エフ・アイ株式会社、<sup>2</sup>山川皮ふ科、<sup>3</sup>国立医薬品食品衛生研究所)

14:30~15:00 座長: 川原 信夫(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)

- 11 調理上の工夫によるアフラトキシン摂取量の低減化— マカロンにおけるアーモンドパウダーの代替可能性 —  
○白杉(片岡)直子<sup>1</sup>、武田香緒理<sup>2</sup>、奥田玲子<sup>3</sup>、岩崎初音<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>神戸大院・人間発達環境、<sup>2</sup>神戸大・発達科学、<sup>3</sup>四條畷学園短大)
- 12 ムメフラール関連物質の生成機構を考慮した効率的合成  
○松本恵実、牧岡富広、藤野和孝、中塚進一  
(長良サイエンス株式会社)

15:00~15:30 座長: 穂山 浩(国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部)

- 13 水溶性食物繊維持続投与ラットにおけるアセトアミノフェンおよびイブプロフェンの吸収の差異  
○橋本ゆかり<sup>1</sup>、和田宏美<sup>1</sup>、高井舞<sup>1</sup>、中村衣里<sup>1</sup>、松浦寿喜<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>武庫川女子大学 生活環境学部 食物栄養学科)
- 14 高麗人参由来ジンセノサイド類の抗糖尿病効果  
○岩本珠佳<sup>1</sup>、片山茂<sup>1</sup>、菅原百合香<sup>1</sup>、山田一哉<sup>2</sup>、中村宗一郎<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>信州大学農学部、<sup>2</sup>松本大学大学院健康科学研究科)

15:30~16:00 座長: 堤 智昭(国立医薬品食品衛生研究所食品部)

- 15 放射線殺菌と過熱蒸気殺菌の香辛料の食味比較  
○千葉悦子<sup>1</sup>、飯塚友子<sup>1</sup>、市川まりこ<sup>1</sup>、鶴飼光子<sup>2</sup>、菊地正博<sup>3</sup>、小林泰彦<sup>1,3</sup>  
(<sup>1</sup>食のコミュニケーション円卓会議、<sup>2</sup>北海道教育大学、<sup>3</sup>独)日本原子力研究開発機構)
- 16 農作物の精密な品質評価のための、近赤外スペクトル数値解析法の検討~近赤外吸収スペクトルのSavitzky-Golay法を用いた二階微分における、平滑化フィルター幅の最適化に有効な規準の設定~  
○坂宮章世<sup>1</sup>、園淳平<sup>2</sup>、棚橋智子<sup>1</sup>、松田智子<sup>3</sup>、北村八祥<sup>4</sup>、矢野竹男<sup>1,2</sup>  
(<sup>1</sup>三重大学社会連携研究センター、<sup>2</sup>三重大学大学院地域イノベーション学研究科、<sup>3</sup>三重県農業研究所フード・循環研究課、<sup>4</sup>三重県農業研究所野菜園芸研究課)

●ポスター発表5月23日(金) 会議棟 7F 703

※コアタイム 奇数番号; 9:30~10:30、偶数番号; 10:30~11:30

- P-01 魚介類や肉類を使用した弁当からのダイオキシン類摂取量  
○堤智昭、高附巧、足立利華、渡邊敬浩、松田りえ子、手島玲子  
(国立医薬品食品衛生研究所)
- P-02 GC-MS/MSを用いた茶中の残留農薬一斉分析法の検討  
○志田(齊藤)静夏、根本了、手島玲子  
(国立医薬品食品衛生研究所食品部)
- P-03 新しい表面構造を有するイオン交換樹脂による単糖類のHPLC  
根岸由紀子<sup>1</sup>、○三友俊一<sup>1</sup>、伊藤久昭<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>女子栄養大学、<sup>2</sup>城西大学 薬)
- P-04 2013年度有害物質の摂取量推定とこれまでの年次推移  
○片岡洋平<sup>1</sup>、五十嵐敦子<sup>1</sup>、平間祐志<sup>2</sup>、吉崎麻友子<sup>3</sup>、石井敬子<sup>4</sup>、寺田久屋<sup>5</sup>、小林博美<sup>6</sup>、中村雅子<sup>7</sup>、石川順子<sup>8</sup>、  
山本雄三<sup>9</sup>、古謝あゆ子<sup>10</sup>、松田りえ子<sup>1</sup>、渡邊敬浩<sup>1</sup>、手島玲子<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>国立医薬品食品衛生研究所、<sup>2</sup>北海道立衛生研究所、<sup>3</sup>新潟県保健環境科学研究所、<sup>4</sup>横浜市衛生研究所、  
<sup>5</sup>名古屋市衛生研究所、<sup>6</sup>滋賀県衛生科学センター、<sup>7</sup>福井県衛生環境研究センター、<sup>8</sup>香川県環境保健研究センター、  
<sup>9</sup>宮崎県衛生環境研究所、<sup>10</sup>沖縄県衛生環境研究所)
- P-05 HPLC法を用いた乳製品中のラクトビオン酸測定法の検討  
○古賀紗織<sup>1</sup>、池内義弘<sup>1</sup>、花形吾朗<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>雪印メグミルク株式会社)
- P-06 新規脂質除去剤を用いたグリルハンバーグ中のPAHsの分析  
○松本真理子<sup>1</sup>、Michael Ye<sup>2</sup>、Katherine Stenerson<sup>2</sup>、Olga Shimelis<sup>2</sup>、Michael Halpenny<sup>2</sup>、Emily Barrey<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>シグマ アルドリッチ ジャパン合同会社、<sup>2</sup>Sigma-Aldrich/Supelco)
- P-07 暫定的規制値への適合判定を目的としたメチル水銀分析法の開発  
○菊地博之<sup>1</sup>、渡邊敬浩<sup>1</sup>、林智子<sup>1</sup>、赤木浩一<sup>2</sup>、松田りえ子<sup>1</sup>、手島玲子<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>国立医薬品食品衛生研究所、<sup>2</sup>福岡市保健環境研究所)
- P-08 *Polygonum* 属植物に含有される Resveratrol および anthraquinone 類の LC/MS 分析  
○在間一将<sup>1</sup>、丸山卓郎<sup>1</sup>、合田幸広<sup>2</sup>、袴塚高志<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>国立医薬品食品衛生研究所生薬部、<sup>2</sup>国立医薬品食品衛生研究所薬品部)
- P-09 高速向流クロマトグラフィーによる加水分解クチナシ黄色素クロセチンの単離精製  
○西川弘晃<sup>1</sup>、井之上浩一<sup>1</sup>、棚田千尋<sup>1</sup>、杉本直樹<sup>2</sup>、関俊哲<sup>1</sup>、轟木堅一郎<sup>1</sup>、穂山浩<sup>2</sup>、豊岡利正<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>静岡県立大学薬学部、<sup>2</sup>国立医薬品食品衛生研究所)
- P-10 逆相および親水性相互作用LC-MS多変量解析による粉ミルクの保存状態のモニタリング  
○棚田千尋<sup>1</sup>、井之上浩一<sup>1</sup>、秋場高司<sup>2</sup>、関俊哲<sup>1</sup>、轟木堅一郎<sup>1</sup>、山野裕<sup>2</sup>、豊岡利正<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>静岡県立大学薬学部、<sup>2</sup>和光堂株式会社)
- P-11 DNAマイクロアレイによる未承認遺伝子組換えパパイアのスクリーニング検査法  
○伊東篤志<sup>1</sup>、田口朋之<sup>1</sup>、田名網健雄<sup>1</sup>、羽田聖治<sup>1</sup>、中村公亮<sup>2</sup>、近藤一成<sup>2</sup>、穂山浩<sup>2</sup>、手島玲子<sup>2</sup>、何思巖<sup>3</sup>、宮原平<sup>3</sup>、  
山田晃代<sup>3</sup>、小関良宏<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>横河電機株式会社イノベーション本部、<sup>2</sup>国立医薬品食品衛生研究所、<sup>3</sup>東京農工大・院)
- P-12 組換えDNAセグメントを用いた加工食品中のGM体スクリーニング方法の検討  
○大坂郁恵、石井里枝、高橋邦彦  
(埼玉県衛生研究所)
- P-13 次世代ゲノム編集技術を用いた人工プロモーター挿入によるグロビン遺伝子クラスター内の遺伝子発現量の調節  
○中村公亮、小林友子、近藤一成、最上(西巻)知子  
(国立医薬品食品衛生研究所代謝生化学部)
- P-14 長野県松本市で販売された、大豆製品への組換えダイズ混入状況調査  
○沖嶋直子、小林亜里紗、徳嵩美琴、三宅郁恵、村山綾菜、宮下恭子  
(松本大学人間健康学部健康栄養学科)
- P-15 ソバ種子の発芽過程におけるアレルゲンの発現  
○佐藤里絵<sup>1</sup>、亀山真由美<sup>1</sup>、手島玲子<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>農研機構食品総合研究所食品分析研究領域、<sup>2</sup>国立医薬品食品衛生研究所食品部)
- P-16 ドライヒーティング法による蕎麦主要アレルゲンFag e2のリン酸化によるアレルギー改善効果  
○山口大樹<sup>1</sup>、片山茂<sup>1</sup>、佐藤里絵<sup>2</sup>、手島玲子<sup>3</sup>、中村宗一郎<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>信州大学農学部、<sup>2</sup>農研機構食品総合研究所、<sup>3</sup>国立医薬品食品衛生研究所)
- P-17 酸性多糖修飾によるオボアルブミンのアレルギー性の低減化  
○平林正大、片山茂、山口裕太、中村宗一郎  
(信州大学農学部)

- P-18 海藻類のアミロイド凝集阻害活性の評価  
大柄俊貴<sup>1</sup>、上井幸司<sup>1</sup>、安井肇<sup>2</sup>、○徳楽清孝<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>室蘭工業大学大学院工学研究科環境創生工学専攻化学生物工学、  
<sup>2</sup>北海道大学大学院水産科学研究院海洋生物資源科学部門)
- P-19 ハダカイワシから調製した魚醤油の特性  
○落合芳博<sup>1</sup>、清水貴之<sup>1</sup>、荒木大地<sup>1</sup>、吉川尚子<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>東海大学海洋学部、<sup>2</sup>静岡理科大学)
- P-20 小麦グリアジンとの抗原抗体反応を阻害する食品因子の解析  
○村上太郎、工藤鮎子、紀雅美、昌山敦、山野哲夫  
(大阪市立環境科学研究所 調査研究課)
- P-21 日本国内におけるハネセンナ(キャンドルブッシュ)の生育について  
○安食菜穂子<sup>1</sup>、飯田修<sup>1</sup>、杉村康司<sup>1</sup>、吉岡達文<sup>2</sup>、末岡昭宣<sup>2</sup>、野村知史<sup>2</sup>、藤田浩基<sup>2</sup>、川原信夫<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>(独)医薬基盤研究所薬用植物資源研究センター、<sup>2</sup>株式会社新日本医薬)
- P-22 男性機能向上を標榜する健康食品の分析において検出した医薬品成分について  
○齋藤友里、坂本美穂、門井秀郎、岸本清子、鈴木郁雄、中嶋順一、菘輪佳子、守安貴子、中江大  
(東京都健康安全研究センター)
- P-23 飼育年数の異なるシングルシードマガキにおける呈味成分の比較  
○北岡千佳<sup>1</sup>、品川明<sup>2</sup>、良永裕子<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>戸板女子短期大学食物栄養科、<sup>2</sup>学習院女子大学国際文化交流学部)
- P-24 Antioxidant and antimicrobial effects of extracts prepared from fruit and vegetable wastes and by-products  
○Faisal Kabir, Wei Wei Tow, Sachi Tanaka, Yasunori Hamauzu, Shigeru Katayama, Soichiro Nakamura  
(Graduate School of Agriculture, Shinshu University)
- P-25 脂肪酸鎖導入によるフェノール性化合物の高機能化に関する研究  
○丹治典子、片山茂、中村宗一郎  
(信州大学農学部)
- P-26 無細胞タンパク質発現系によるApoA-IIの完全長合成と量子ドットナノプローブ法への応用に関する研究  
○小林昌基<sup>1</sup>、片山茂<sup>1</sup>、福本高大<sup>1</sup>、徳楽清孝<sup>2</sup>、中村宗一郎<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>信州大学農学部、<sup>2</sup>室蘭工業大学大学院工学研究科)

#### ●ランチョンセミナー 会議棟 6F 605+606

- ①サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社 (5月22日(木) 11:45~12:45)  
「サーモフィッシャーサイエンティフィックの食品化学への取り組みについて」  
②アジレント・テクノロジー株式会社 (5月23日(金) 12:00~13:00)  
「世界で食品検査への利用が広がるMP-AESと最新メタロニクス研究への可能性」

#### ●企業展示 (西展示棟1階 西1ホール)

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、株式会社東芝、長良サイエンス株式会社、  
日本ハム株式会社、林純薬工業株式会社、株式会社ファスマック

#### <プレゼンテーションスケジュール>

##### 5月23日(金) 食の安全・科学ゾーンセッション会場

10:30~ 10:50	食品品質保証の業務効率を大幅にアップさせる新型レオメーターのご紹介 サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社 ケミカルアナリシス事業本部 マーケティングマネージャー 山下直也
11:00~ 11:20	自動プレカラム誘導体化法HPLCを用いたアミノ酸と機能性成分の高分離分析 アジレント・テクノロジー株式会社 HPLCアプリケーションスペシャリスト 見勢 牧男
11:30~ 11:50	薬理活性天然物をHPLC分析・分取するための工夫 長良サイエンス株式会社 社長 中塚 進一、研究開発課長 松本 恵実
12:00~ 12:20	微生物分析におけるシーケンス技術の活用 ライフテクノロジーズジャパン株式会社 フィールドアプリケーションスペシャリスト 徳永 裕子
12:30~ 12:50	アメリカRomer labs社のユニークな食中毒キット、多種多様なアレルギーキットの紹介 アヅマックス株式会社 瓜生華子
13:00~ 13:20	電流検出型DNAチップを用いた食中毒原因微生物の簡易自動検査 株式会社東芝 DNAチップ事業推進統括部

#### <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 8,000円, 当日申込 9,000円 (交流会は定員になり次第、受付終了となります。)  
学会HP (<http://jsfcs.org/>) の登録フォームから必要事項をご記入の上、お申込みください。  
**大会の受付は、5月22日(木) 9時からです。**  
参加費は当日会場でお納め下さい。なるべく、つり銭のないようご用意ください。  
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。