

日本食品化学学会第21回 総会・学術大会 プログラム (最終)

日時: 2015年5月20日(水)～5月22日(金)
場所: 東京ビックサイト (東京都江東区有明 3-11-1)

◆5月20日(水曜日)

13:45～17:00 出展社プレゼンテーション(食の安全科学セッション会場)

◆5月21日(木曜日) 総会および学術大会 (会議棟 6階 605 + 606)

09:30～09:35 開会 学会長挨拶 穂山 浩(国立医薬品食品衛生研究所食品部長)

09:35～11:31 一般発表(口頭)

11:45～12:45 ランチョンセミナー(サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社)

11:40～12:25 編集委員会(西展示棟 2階 西2ホール商談室 6)

12:35～13:20 評議員会(西展示棟 2階 西2ホール商談室 6)

13:30～13:50 理事会(会議棟 6階 603)

14:00～14:40 総会(事業報告、事業計画、奨励賞・論文賞表彰式など)

14:40～15:20 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長)

「加工食品中の食品添加物等の分析法の確立に関する研究」

国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部主任研究官 大槻 崇

「日本人のイソフラボン代謝および体内動態における個人差」

杏林大学保健学部臨床薬理学教室講師 細田 香織

15:30～16:20 特別講演(1) 座長: 伊藤澄夫(三栄源エフ・エフ・アイ株式会社顧問)

「食品の安全性評価と食品安全委員会」

内閣府食品安全委員会委員 山添 康

16:20～16:50 教育講演 座長: 穂山 浩(国立医薬品食品衛生研究所食品部長)

「ビジネス情報と科学技術情報を繋ぐと何が見えるか？」

～アレルギー物質のPCR検出技術の開発と展開を例に～

国立研究開発法人科学技術振興機構 情報企画部情報分析室調査員 津田 英隆

16:50～17:30 特別講演(2) 座長: 加藤祐一(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特任教授)

「食品安全行政の現状と課題」

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長 山本 史

17:45～19:45 交流会(8階レストラン「アルポルト」)

13:00～17:00 一般発表(ポスター)掲示(会議棟 7階 703)

◆5月22日(金曜日)学術大会 (会議棟 6階 605 + 606)

09:15～16:00 一般発表(ポスター)ノコアタイム 9:15～12:15(会議棟 7階 703)

12:30～13:30 ランチョンセミナー(日本ウォーターズ株式会社)

13:40～14:40 ミニシンポジウム 座長: 穂山 浩(国立医薬品食品衛生研究所食品部長)

13:40～14:00 ①「食品の高温加熱加工・調理で生じる発がん物質アクリルアミドーその実態と対策」
日本獣医生命科学大学応用生命科学部教授 吉田 充

14:00～14:20 ②「未病と食品化学」
早稲田大学ナノ・ライフ創新研究機構規範科学総合研究所研究院教授 矢澤 一良

14:20～14:40 ③「食品中、生体試料中の毒物分析」
警察庁 科学警察研究所法科学第三部化学第二研究室長 太田 彦人

14:40～15:20 学会長講演 座長: 一色 賢司(日本食品化学学会理事長)

「食品安全分野のレギュラトリーサイエンス」

国立医薬品食品衛生研究所食品部長 穂山 浩

15:30～16:42 一般発表(口頭)

16:45～17:00 若手優秀発表賞(口頭発表部門、ポスター発表部門)表彰式

●一般発表（口頭）

◆5月21日（木曜日）会議棟6階 605+606

座長： 手島 玲子（国立医薬品食品衛生研究所食品部客員研究員）

9:35～10:13

A-1 次世代ゲノム編集技術による遺伝子組換え食品の内在性遺伝子発現への影響

○中村公亮、石垣拓実、近藤一成、最上（西巻）知子
（国立医薬品食品衛生研究所）

A-2 大豆ペプチドの神経保護効果とその作用機序解析

○片山茂¹、今井理恵¹、前淵元宏²、古屋茂樹³、中村宗一郎¹
（¹信州大学農学部、²不二製油株式会社、³九州大学農学研究院）

A-3 THP-1細胞を用いた食品含有低分子化合物のアレルゲン性評価の試み

○西川真帆¹、西窪太志¹、清信智¹、嶋倉邦嘉¹、田代康介²、黒瀬光一¹
（¹東京海洋大学食品生産科学部門、²九州大学農学研究院）

座長： 川原 信夫（医薬基盤・健康・栄養研究所薬用植物資源研究センター長）

10:14～10:52

A-4 Benzylacetone 及び *trans*-cinnamaldehyde の摂食促進作用とこれらの継続投与がマウスの体重に与える影響について

○小川鶴洋、伊藤美千穂
（京都大学大学院薬学研究科）

A-5 食用貝類に含まれるコンドロイチン硫酸とその生理機能

○東恭平、岡本悠佑、武田圭太、伊藤大地、戸井田敏彦
（千葉大学大学院薬学研究院）

A-6 岩手県産キビに含まれる主要カロテノイドの推定と超臨界二酸化炭素による抽出条件の検討

○及川和志、中南真理子、佐々木陽、菅原隆志
（岩手県環境保健研究センター）

座長： 小関 良宏（東京農工大学大学院工学研究院教授） 10:53～11:31

A-7 微量ハイスループットスクリーニング法を用いた食品からのアミロイドβ凝集阻害物質の探索

○高橋倫人、上井幸司、徳樂清孝
（室蘭工業大学大学院工学研究科）

A-8 シソ科 (*Lamiaceae*) 香辛料に含まれるアミロイドβ凝集阻害物質の研究

○馬場 芳樹、高橋 倫人、徳樂 清孝、上井 幸司
（室蘭工業大学大学院工学研究科）

A-9 シソ科香辛料に含有されるアミロイドβ凝集阻害物質ロスマリン酸の構造活性相関

○田口 莉帆、高橋 倫人、徳樂 清孝、上井 幸司
（室蘭工業大学大学院工学研究科）

◆5月22日（金曜日）会議棟6階 605+606

座長： 山崎 裕康（神戸学院大学薬学部教授） 15:30～16:06

A-10 パン製造工程におけるDNAの断片化について

○宮原平¹、澤藤ことは¹、中村公亮²、近藤一成²、真野潤一³、
橘田和美³、小関良宏¹
（¹東京農工大学工学部、²国立医薬品食品衛生研究所、
³農研機構食品総合研究所）

A-11 アスパルテームの純度試験法の改正に向けた検討—5-ベンジル-3,6-ジオキソ-2-ピペラジン酢酸試験法

○佐藤恭子、建部千絵、大槻崇、滝口肇、穂山浩
（国立医薬品食品衛生研究所）

A-12 玄米粒におけるアレルゲンの分布と玄米成分を含む製品におけるアレルゲン性の解析

○佐藤里絵¹、手島玲子²
（¹農研機構 食品総合研究所 食品分析研究領域 成分解析ユニット、
²国立医薬品食品衛生研究所 食品部）

座長： 石井 里枝（埼玉県衛生研究所水・食品担当部長） 16:06～16:42

A-13 LC-MS/MSによる豚肉中のクレンブテロール分析法の検討

○林 孝子¹、小菅教仁¹、福光 徹¹、脇ますみ¹、岸 弘子¹、宮澤真紀¹、
斉藤貢一²
（¹神奈川県衛生研究所、²星薬科大学）

A-14 カレーによる野菜の栄養素の吸収促進効果の検討

○青柳守紘¹、小濱佑介¹、宮崎明子¹、中山英樹²
（¹ハウス食品グループ本社株式会社 中央研究、²ハウス食品株式会社開
発研究所）

A-15 ラック色素中のタンパク質定量法の検討

○箕川 剛¹、中島 光一¹、西山 浩司¹、村田 充良²、高橋 徹²、
穂山 浩³
（¹三栄源エフ・エフ・アイ株式会社、²株式会社岐阜セラツク製造所、
³国立医薬品食品衛生研究所）

●一般発表（ポスター）

◆5月22日（金曜日）会議棟7階 703

※コアタイム 奇数番号 09:15～10:45、偶数番号 10:45～12:15

B-1 食品添加物公定書における一般試験法の国際整合性に関する研究：粘度測定法

○田邊思帆里、多田敦子、古庄紀子、建部千絵、西川真寿美、荒井なぎさ、
西崎雄三、佐藤恭子、杉本直樹、穂山浩
（国立医薬品食品衛生研究所）

B-2 人工水耕栽培により生産した黄連の安全性・有効性評価について

○滝口 肇¹、能勢充彦²、杉山圭一¹、大月典子¹、多田敦子¹、
杉本直樹¹、工藤善³、淵野裕之⁴、乾貴幸⁴、河野徳昭⁴、川原信夫⁴、
吉松嘉代⁴、穂山浩¹
（¹国立医薬品食品衛生研究所、²名城大学大学院薬学研究科、
³鹿島建設株式会社、⁴国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所
薬用植物資源研究センター）

B-3 キレート樹脂固相カートリッジを用いた食品添加物中の鉛試験法の開発

○建部千絵、古庄紀子、久保田浩樹、佐藤恭子、穂山浩
（国立医薬品食品衛生研究所）

B-4 qNMRを用いた既存添加物カワラヨモギ抽出物の定量法の開発

○加藤智久、多田敦子、河崎裕美、西崎雄三、石附京子、建部千絵、
古庄紀子、佐藤恭子、杉本直樹、穂山浩
（国立医薬品食品衛生研究所）

B-5 リンゴ加工食品中のパツリン分析法の検討

○前山亜寿美、秋場高司、山野裕
（和光堂株式会社）

- B-6 器具・容器包装の蒸気残留物試験における蒸気乾固操作に関する検討
○阿部 裕、六鹿元雄、山口未来、穂山 浩
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-7 TLCプレート上でのキサンテン系着色料の挙動1 ―操作時に観察される現象―
○青木均、京小ひと美、小川麻萌、藤原卓士、山嶋裕季子、植松洋子
(東京都健康安全研究センター)
- B-8 TLCプレート上でのキサンテン系着色料の挙動2 ―色調変化の機構解明の試み―
○藤原卓士、青木均、山嶋裕季子、植松洋子
(東京都健康安全研究センター)
- B-9 食物アレルギーを持つ子供が安心・安全な食生活をおくるために―家庭内調理における、アレルゲン混入要因について―
○柳澤沙千恵、上原真帆、西村英恵、遠藤真梨、望月奈央、沖嶋 直子
(松本大学人間健康学部健康栄養学科)
- B-10 さく河性及び陸封性サケ・マス類のアレルゲンタンパク質に関する検討
○土切美穂^{1,2}、安達玲子¹、酒井信夫¹、板垣宏²、最上(西巻)知子¹
(¹国立医薬品食品衛生研究所生化学部、²横浜国立大学大学院工学府)
- B-11 食物アレルギー検査における管理試料の開発
○瀬川 亮、小園 正樹、織田島 知世、荒川 史博、井原 安洋、森松 文毅
(日本ハム株式会社 中央研究所)
- B-12 カカオを含む食品からの ELISA 法による小麦タンパク質の検出法の改良
○村上 太郎、工藤 鮎子、昌山 敦、紀 雅美、山野 哲夫
(大阪市立環境科学研究所 調査研究課)
- B-13 培養アストロサイトに対する味噌ペプチドの神経栄養因子発現増強効果
○清水綾乃、片山茂、一ノ瀬仁美、中村宗一郎
(信州大学農学部応用生命科学科)
- B-14 樹状細胞の遊走能を指標とした抗原感作性評価法の確立
○福島悠依子¹、片山茂¹、小俣洋奈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-15 蕎麦グロブリンタンパク質 Fag e 1 の分泌系による生産とそのアレルギー性
○山口大樹、片山茂、中村宗一郎
(信州大学農学部応用生命科学科)
- B-16 長野県松本地域で販売された絹ごし豆腐における、遺伝子組換えダイズの網羅的混入状況調査
○安永 知織、福富 真緒、瀧本 友里加、竹内 ひかる、小口 夏希、沖嶋 直子
(松本大学人間健康学部健康栄養学科)
- B-17 遺伝子組換えヒヨコマメ検査法確立に向けたヒヨコマメ内在性遺伝子 (*CaNCE1*) 特異的検知法の開発
○石垣拓実、中村公亮、近藤一成、最上(西巻)知子
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-18 しじみ出汁の呈味成分に関する基礎的研究
○今井 美子¹、小林 信幸²、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)
- B-19 UHPLC-MS を用いたクエおよびマハタの遊離アミノ酸定量分析と、差異解析ソフトを用いた特徴的成分の抽出
○坂宮 章世¹、土橋 靖史²、青木 秀夫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、²三重県水産研究所水産資源育成研究課、³三重県水産研究所尾鷲水産研究室、⁴三重大学社会連携研究センター)
- B-20 Surfactant assisted pressurized liquid extraction system as an efficient approach for the production of botanical extracts
○Ming Yuan Heng¹、Eng Shi Ong¹、Shigeru Katayama²、Soichiro Nakamura²
(¹Singapore University of Technology & Design、²Faculty of Agriculture、Shinshu University)
- B-21 長野県松本地域で販売された大豆製品における、遺伝子組換えダイズの網羅的混入状況調査
○沖嶋 直子、小林 亜里紗、徳嵩 美琴、三宅 郁恵、村山 綾菜
(松本大学人間健康学部健康栄養学科)
- B-22 人工水耕栽培により生産した甘草の有効性評価について
能勢充彦¹、○穂山 浩²、滝口 肇²、大月典子²、多田敦子²、杉本直樹²、工藤善³、淵野裕之⁴、乾真幸⁴、河野徳昭⁴、林茂樹⁴、菱田敦之⁴、川原信夫⁴、吉松嘉代⁴
(¹名城大学大学院薬学研究所、²国立医薬品食品衛生研究所、³鹿島建設株式会社、⁴国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所薬用植物資源研究センター)
- B-23 既存添加物「焼成カルシウム」及び「未焼成カルシウム」の規格試験法の検討
○杉本直樹、多田敦子、西崎雄三、石附京子、田邊思帆里、穂山浩
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-24 野菜・果実中の酸性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)
- B-25 マルチモード ODS カラムを用いた健康食品中成分の LC/MS 分析法
○赤松成基、稲田忠明
(兵庫県立健康生活科学研究所)
- B-26 QuEChERS 法を用いた UPLC/MS/MS による農薬一斉分析
○佐藤 信武
(日本ウォーターズ株式会社)
- B-27 エビ中のクロラムフェニコールの分析
○松本真理子¹、Emily Barrey²、Olga Shimelis²、Jim Brown²
(¹シグマアルドリッチジャパン合同会社、²Sigma-Aldrich/Supelco)
- B-28 燻製・焙煎食品中に含まれる多環芳香族炭化水素の実態調査
○堤 智昭、足立利華、手島玲子
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-29 コアシェルタイプのイオン交換樹脂の開発とそれを用いたUHPLCへの応用(第16報)
○根岸 由紀子¹、三友 俊一¹、伊藤 久昭²
(¹女子栄養大学、²城西大学)
- B-30 栽培法の異なる甲州ブドウの成分分析
堤内 要、○服部 豊、大杉祐二、柴田阿未、小島晶子、町田千代子
(中部大学応用生物学部)

B-31 膝関節炎モデルラットにおける鶏冠抽出物の疼痛及び軟骨破壊に関する改善効果

○朱 曉琳¹、内野 貴之¹、田 周燕²、李 昇勳²、鄭 靜禧²、羅 鉉植²、徐 鉉範²、金 恩敬²、曹 美羅²
(¹株式会社エバーライフ、²韓国カトリック大学リウマチ研究センター)

B-32 F344 ラットにおける硫酸アルミニウムカリウムの 90 日間反復投与毒性試験及びクエン酸共投与の影響

○曹 永晩¹、水田 保子¹、豊田 武士¹、赤木 純一¹、平田 直^{1,2}、鈴木 勇^{1,3}、小川 久美子¹
(¹国立医薬品食品衛生研究所 病理部、²昭和大学 薬学部 生体制御機能薬学講座、³岐阜大学大学院 連合獣医学研究科)

B-33 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 2 種子島における継続栽培の可能性

○安食菜穂子¹、飯田修¹、杉村康司¹、吉岡達文²、末岡昭宣²、野村知史²、藤田浩基²、川原信夫¹
(¹医薬基盤・健康・栄養研究所薬用植物資源研究センター、²株式会社新日本医薬)

B-34 茨城県で発生したチョウセンアサガオ類とゴボウの誤食に関する事例

○瀧野裕之¹、河野徳昭¹、樹下耕太郎²、飯田 修¹、熊谷健夫¹、乾 貴幸¹、吉松嘉代¹、和田浩志²、御給一世³、川原信夫¹
(¹国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所、²東京理科大学薬学部、³茨城県竜ヶ崎保健衛生課)

B-35 麴を用いたサケ高付加価値化食品の開発と発酵中の科学的変化

○永井 毅¹、古田祐里²
(¹山形大院農、²山形大農)

B-36 ELISA 法による遺伝子組換えパパイア(NPTII)の検出

中野遥香¹、安野恵¹、○佐々木和生²
(¹東洋大学生命科学部、²東洋大学食環境科学部)

§ ランチョンセミナー 会議棟 6 階 605+606

◆5月21日(木曜日)11:45~12:45

サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社

「高分解能質量分析計(LTQ Orbitrap XL)を用いた日本酒中ジペプチド及び魚油中脂肪酸解析の紹介」

◆5月22日(金曜日)12:30~13:30

日本ウォーターズ株式会社

「イオンモビリティおよび Q-TOF を用いた食品化学への応用」

<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 6,000 円, 当日申込 7,000 円

◆事前申込締切は、5月11日までとさせていただきます。

◆学会HP(<http://www.jsfcs.org/>)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。

◆大会の受付は、5月21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。

§ 企業展示

5月20日(水曜日)~22日(金曜日) 10:00~17:00

ifia 2015 会場内 (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、
アルファ・モス・ジャパン株式会社、
サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社、
シグマ アルドリッチ ジャパン合同会社、
ジーエルサイエンス株式会社、
株式会社スクラム、
日本ウォーターズ株式会社、
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

§ 企業展示プレゼンテーションスケジュール

ifia 2015 会場内 食の安全科学セッション会場

5月20日(水)

13:45~ 14:05	アジレントテクノロジー株式会社 シングル四重極 LC/MS でここまでできる~機能性成分等の一斉分析からデータ解析まで~
14:10~ 14:30	日本ウォーターズ株式会社 最新タンデム MS/MS テクノロジーと残留農薬一斉分析の効率化
14:35~ 14:55	アルファ・モス・ジャパン株式会社 におい分析を始める方に...フラッシュ GC+においライブラリで素早くできること
15:00~ 15:20	サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社 Accucore カラムと荷電化粒子検出器による飲料中人工甘味料の分析
15:25~ 15:45	シグマ アルドリッチ ジャパン合同会社 新規脂質除去剤 Z-Sep のご紹介
15:50~ 16:10	ファスマック株式会社 食品の遺伝子検査
16:15~ 16:35	アヅマックス株式会社 酵素法で食品成分を分析。~検査キットを使って~
16:40~ 17:00	ジーエルサイエンス株式会社 加工食品中の遺伝子組み換え食品検出のための DNA 抽出精製法の開発