

日本食品化学学会 第23回 総会・学術大会 一般発表（ポスター）

◆6月2日（金曜日）／2F ロイヤルホール ポスター掲示スペース

09:00～12:15 コアタイム／奇数番号 09:15～10:45、偶数番号 10:45～12:15／B-1～36 若手優秀発表賞応募募演題

- B-1 PCR法によるイヌサフランの同定
○寺井朗子、中野久子、萩野賀世、清水本武、大貝真実、中村 耕、荒金眞佐子、門間公夫、笹本剛生
（東京都健康安全研究センター）
- B-2 おもちゃにおけるフタル酸エステル類の溶出挙動に関する研究
○山口未来、阿部 裕、六鹿元雄、佐藤恭子
（国立医薬品食品衛生研究所）
- B-3 食品中のアドバンテーム及びネオテームのLC-MS/MSによる高感度な分析法の確立と使用量の実態調査
○岩越景子、田原正一、植松洋子、田中麻梨恵、山嶋裕季子、宮川弘之、門間公夫、高野伊知郎
（東京都健康安全研究センター）
- B-4 におい嗅ぎ分析をベースとした電子嗅覚システムによるコーヒーの産地識別
○加藤久喜1、青木小百合1、杉浦元彦1、矢島敏行2
（1 東京アライドコーヒーロースターズ株式会社、2 アルファ・モス・ジャパン株式会社）
- B-5 LC-MS/MSを用いた植物由来グルコシルセラミドの定量・定性分析
○垣谷彩乃、永富康司、原山耕一
（アサヒグループホールディングス(株)グループ食の安全研究所）
- B-6 腸管上皮モデル細胞 Caco-2 キットによる既存添加物食用色素の吸収特性評価
○石橋 諒1、箕川 剛1、中島光一1、古庄 律2、清水 誠2、五十君静信2
（1 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社、2 東京農業大学応用生物科学部2）
- B-7 定量NMRによるこめ油中のフェルラ酸含量の算出
○安井 崇1、赤尾淳史1、浅井由美1、長谷部隆1、渡辺 武2
（1 エーザイ株式会社・分析研究部、2 エーザイ株式会社・認知症ソリューション部）
- B-8 ELISAキットを用いた大豆アレルゲンの測定における抽出時間の影響
○赤星千絵1、濟田清隆2、植田壽美子3、佐藤英子1、鷺谷則子3、橋口成喜1
（1 川崎市健康安全研究所、2 横浜市衛生研究所、3 相模原市衛生研究所）
- B-9 蒸発光散乱検出器と示差屈折計を用いた乳製品中のラクトースの分析
○野田莉帆、見勢牧男
（アジレント・テクノロジー株式会社）
- B-10 LC-TOF-MSを用いた小麦、とうもろこし及び落花生中の残留農薬一斉分析
○志田(齊藤)静夏、根本 了、穂山 浩
（国立医薬品食品衛生研究所食品部）
- B-11 破骨細胞と骨芽細胞の共培養による評価手法の構築
松田智子1、藤田絢香1、○橋爪不二夫1、西尾昌洋2、梅川逸人2
（1 三重県農業研究所、2 三重大学大学院生物資源学研究科）
- B-12 鶏肉の呈味成分に及ぼすケイ酸塩の影響
○山本純平、北岡千佳、良永裕子
（麻布大学 食品生命科学科）
- B-13 おもちゃにおけるフタル酸エステル試験の試験室間共同試験
○阿部智之1、村上 亮2、六鹿元雄3、阿部 裕3、天野保希4、石原絹代4、大坂郁恵4、大野浩之4、大野雄一郎4、尾崎麻子4、後藤智美4、小林 尚4、外岡大幸4、柴田 博4、高居久義4、竹中佑4、中西 徹4、花澤耕太郎4、羽野菜穂子4、早川雅人4、松山重倫4、宮脇麻衣4、谷戸雅和1、山口未来3、渡辺一成4、佐藤恭子3、
（1(公社)日本食品衛生協会、2前(公社)日本食品衛生協会、3 国立医薬品食品衛生研究所、4 その他の検査機関、衛生研究所等）

- B-14 微生物による高機能ポリ- γ -グルタミン酸誘導体の開発
○佐合 徹、栗田 修、苔庵泰志、梅谷かおり、山岡千鶴
(三重県工業研究所)
- B-15 香気生産野生酵母のビール香気特性評価
○金澤春香 1、坂宮章世 2、栗田 修 3、苅田修一 4、矢野竹男 2、鈴木成宗 1
(1(有)二軒茶屋餅角屋本店、2 三重大学大学院地域イノベーション学研究所、3 三重県工業研究所、
4 三重大学大学院生物資源学研究所)
- B-16 広島県産養殖マガキの飼育環境が呈味成分に及ぼす影響
○北岡千佳、山本純平、笹本絵莉子、渡辺ひかり、白形美音、田中佑佳、良永裕子
(麻布大学 食品生命科学科)
- B-17 シラカバ樹液の抗酸化作用と生活習慣予防効果の検討
○三原義広、高梨香織、伊藤慎二
(北海道薬科大学薬学部基礎薬学系医薬化学分野)
- B-18 UHPLC-MS を用いたキダチアロエおよびアロエベラの特徴的成分の解析
○坂宮 章世 1、別府 秀彦 2、矢野 竹男 1
(1 三重大学大学院地域イノベーション学研究所、2 藤田保健衛生大学藤田記念七栗研究所)
- B-19 機能性表示食品の品質評価に関する研究 (4): 葛の花由来イソフラボンを機能性関与成分とする製品の成分分析
○政田さやか、細江潤子、内山奈穂子、合田幸広、袴塚高志
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-20 遺伝子組換えサケ (AquAdvantage salmon) を対象とした系統特異的検知法の開発
○石垣拓実、中村公亮、近藤一成
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-21 チョコレートに含まれるアレルギー物質 (小麦・乳) の実態調査
○村上太郎、工藤鮎子、清田恭平、山野哲夫
(大阪健康安全基盤研究所衛生化学部)
- B-22 ポリ塩化ビニル製玩具から溶出する可塑剤とリスク評価
○高橋怜子 1,2、阿部 裕 1、山口未来 1、伊藤裕才 2、六鹿元雄 1、佐藤恭子 1
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 共立女子大学)
- B-23 ヒト肝細胞を用いたサフロールによる DNA 付加体の網羅的解析
○竹下 俊英 1、田尾 文哉 3、小島 伸彦 2、Robert Kanaly 2
(1 横浜市立大学国際総合科学部生命環境科、2 横浜市立大学大学院国際総合科学群自然科学系列、
3 横浜市立大学生命ナノシステム科学研究科)
- B-24 LC-ESI-MS を用いた 4-Deoxy-L-erythro-5 hexoseulose uronic acid の検出法の開発
○藤井玲央奈 1,6、三宅英雄 1,3,6、田中礼士 1,3,6、モリ テツシ 2,3,6、高橋真美 4,6、植田充美 5,6、柴田敏行 1,3,6
(1 三重大学大学院生物資源学研究所、2 東京農工大学工学部、3 三重大学海藻バイオリファイナーリサーチセンター、
4 早稲田大学理工学術院、5 京都大学大学院農学研究科、6JST・CREST)
- B-25 ニンジンにおけるアントシアニン合成・修飾酵素遺伝子の探索
○田村浩太郎、小関良宏、宮原 平
(東京農工大学大学院工学府生命工学専攻 植物情報工学研究室)
- B-26 ゴマ草中アクテオシドの生合成経路の探索
○藤佑志郎 1、大槻崇 2、明石智義 3、青木俊夫 3、窪田聡 4、松藤寛 2
(1 日本大院・生資科、2 日本大・食生、3 日本大・応生、4 日本大・生農)
- B-27 きな粉摂取後のヒト血漿中 equol とその抱合代謝物の分析
○木下瑞貴 1、小原 映 1、細田香織 1、柴崎浩美 2、横川彰朋 2、石井和夫 1
(1 杏林大学保健学部、2 東京薬科大学薬学部)

- B-28 食品廃棄物系バイオマスからのベンゼン環を含まない新規有機蛍光物質の生産
○廣川侑美 1、大槻崇 2、岩淵範之 3、松藤寛 2
(1日大院・生資科、2日大・生資科・食生、3日大・生資科・応生)
- B-29 A β 凝集阻害物質の微量ハイスループットスクリーニング法を用いた市販ドレッシングの活性評価
○吉成 航、上井幸司、徳楽清孝
(室蘭工業大学大学院工学研究科)
- B-30 量子ドットナノプローブを用いたタウ凝集過程の可視化と凝集阻害物質の活性評価
○田井中玲奈、松井一史、橋友理香、上井幸司、徳楽清孝
(室蘭工業大学大学院工学研究科)
- B-31 ベニコウジ色素の成分規格を目指した高速向流クロマトグラフィーによる解析法の検討
○障子詩織 1、高橋未来 2、多田敦子 3、西崎雄三 3、杉本直樹 3、穂山 浩 3、佐藤恭子 3、井之上 浩一 1, 2
(1 立命館大学薬学部、2 立命館大学大学院薬学研究科、3 国立医薬品食品衛生研究所)
- B-32 放線菌の 13C 生合成法による LC/MS 用標識テトラサイクリン類の獲得
○上村真由、佐々木一貴、井之上浩一
(立命館大学薬学部)
- B-33 黒ショウガ (*Kaempferia parviflora*) の成分に関する研究
○福井ななみ 1、淵野裕之 2、飯田修 2、和田浩志 1、川原信夫 2
(1 東京理科大学大学院薬学研究科、2 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-34 Effect of phosphorylation on the structure and stability of buckwheat allergen, Fag e 2
○Ahmad Athamneh1、片山茂 2,3、三谷墨一 2,3、中村宗一郎 1,2
(1 信州大学大学院総合工学系研究科、2 信州大学農学部、3 信州大学先鋭領域融合研究群)
- B-35 ブランチング処理がケール (*Brassica oleracea* var. *acephala*) 抽出物の機能性成分および抗酸化性に及ぼす影響
○市川紗貴 1、片山茂 1,2、Heng Ming Yuan1、田中楨子 3、三谷墨一 1,2、中村宗一郎 1
(1 信州大学農学部、2 信州大学先鋭領域融合群、3 ヤクルトヘルスフーズ株式会社)
- B-36 THP-1 由来樹状細胞を用いた食物タンパク質の抗原感作性の評価
○鈴木湧太 1、松本果楠子 1、片山茂 1,2、三谷墨一 1,2、穂山浩 3、中村宗一郎 1
(1 信州大学農学部、2 信州大学先鋭領域融合研究群、3 国立医薬品食品衛生研究所)
- B-37 複合サプリメント(ギムネマ酸、桑の葉エキス、緑茶エキス、キトサン、インゲン豆エキス、ブラックジンジャーエキス含有) 摂取による体脂肪低減効果
○清水良樹 1、Vu Anh Linh 1、北野 嶺 1、松岡小百合 1、由井 慶 1、Bui Thi Nhung 2
(1 株式会社ファンケル 総合研究所、2National Institute of Nutrition)
- B-38 SEC カラムを用いた食品接触材に含まれるモノマーの定量分析
○安田恭子、澤田浩和、滝埜昌彦
(アジレント・テクノロジー株式会社)
- B-39 オービトラップ LC/MS の AIF 測定による既存添加物スピルリナ青色素中の総マイクロシチン定量法の検討
○箕川 剛 1、中島光一 1、武川泰哲 2、西崎雄三 3、杉本直樹 3
(1 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社、2 サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社、3 国立医薬品食品衛生研究所)
- B-40 食物アレルギー物質検査用管理試料の開発と精度管理サーベイ
○平尾千波、東畑有希、田中裕之、齋藤恵理子、油谷賢一、平野 晃、直山 浩
(株式会社森永生科学研究所)
- B-41 高速高圧抽出装置を用いたリン脂質の定量
○川田晶子、村山真一、藤岡尚子、深谷直子、伊藤裕信、中里孝史
(一般財団法人日本食品分析センター栄養科学部油脂分析課)

- B-42 食品における洗剤混入の確認方法の検討
○鈴木亨奈、嶋内 裕、川口寿之、杉本敏明
(一般財団法人日本食品分析センター衛生化学部水質試験課)
- B-43 GC-MS、LC-MS を用いたメタボローム解析による各種ワインの比較プロファイリング
○四柳雄一 1、川名修一 1、坂井健朗 1、中西 豪 1、工藤恭彦 1、荻原 淳 2
(1 株式会社島津製作所、2 ライフィクス株式会社)
- B-44 食品用器具・容器包装試験における溶出量の比較検証
○成塚理絵、中西 徹、川口寿之、杉本敏明
(一般財団法人 日本食品分析センター)
- B-45 台所用洗剤に使用される界面活性剤のヒト健康影響評価(2)～AE および台所用洗剤の野菜・果物への残留挙動解析
○亀山明代 1、舞原文女 1、西岡 亨 1、寺坂慎平 1、西澤伸広 2、岡村 諭 2、本多泰揮 1、森田 修 1
(1 花王株式会社安全性科学研究所、2 花王株式会社ハウスホールド研究所)
- B-46 HPLC による食品中の機能性成分の最新の検出と分離技術
○福島景子
(サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社)
- B-47 既存添加物クチナン青色素の色素生成メカニズムの解明:青色素の推定構造
○石附京子 1、西崎雄三 1、多田敦子 1、箕川 剛 2、中島光一 2、大槻崇 3、穂山 浩 1、杉本直樹 1、佐藤恭子 1
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 三栄源エフ・エフ・アイ(株)、3 日本大学)
- B-48 食品用途香料である Furfural propyleneglycol acetal の F344 ラットにおける 90 日間反復投与毒性試験
○木島綾希、石井雄二、高須伸二、梅村隆志、小川久美子
(国立医薬品食品衛生研究所 病理部)
- B-49 ガスクロマトグラフィオン移動度分光計による迅速かつ高感度な食品中の異臭成分の検出
○池濱清治、矢島敏行、羽田三奈子、吉田浩一
(アナリティクセンス株式会社)
- B-50 災害時の食物アレルギー患者支援としてのパッキングの可能性
○沖嶋直子、小林 雅、高井瑞希、西潟巧太郎、依田 涼、小穴雄太、梶原千楓、下平 萌、鈴木朋佳
(松本大学人間健康学部健康栄養学科)
- B-51 リンゴ OAS アレルゲンである Mal d1 mRNA 発現量の、長野県産リンゴにおける品種間比較
○庭野愛永、川上真里菜、田村瑞木、沖嶋直子
(松本大学人間健康学部健康栄養学科)
- B-52 ¹H-qNMR を用いた食品中のサッカリンナトリウム分析法の確立
○大槻崇 1、鈴木一平 2、建部千絵 2、久保田浩樹 2、西崎雄三 2、杉本直樹 2、多田敦子 2、松藤寛 1、佐藤恭子 2
(1 日本大学生物資源科学部、2 国立医薬品食品衛生研究所)
- B-53 日本人の食品品目別一日喫食量の将来予測
○岡島八千代、佐藤陽一、山内あい子
(徳島大学大学院 薬科学教育部 医薬品情報学分野)
- B-54 HaCaT 細胞における TARC 生産系の構築と精油による抗炎症作用の検証
○田中千智、安藤直子、加藤康樹
(東洋大学理工研)
- B-55 カワラヨモギ抽出物の成分規格試験法の検討:抗菌成分カピリンの定量法
○杉本直樹 1、西崎雄三 1、佐藤(増本)直子 1、村島健司 2、北牧祐子 3、沼田雅彦 3、井原俊英 3、佐藤恭子 1
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 阪本薬品工業株式会社、3 産業技術総合研究所計量標準総合センター)
- B-56 かび毒トリコテセンの前駆体の同定と毒性評価
○松井宏介
(東洋大学大学院理工学研究科応用化学専攻)

- B-57 セルロースカラムとポリヒドロキシメタクリレートカラムを用いた二次元 HPLC によるクチナシ青色素の分析
○堤内 要 1、岡原孝治 1、井上未希 1、松山さゆり 2、古屋浩太 3、森本隆司 3、岡 尚男 4
(1 中部大学応用生物学部、2 金城学院大学薬学部、3 三栄源 FFI、4 金城学院大学消費生活科学研究所)
- B-58 qNMR および HPLC による機能性表示食品中の機能性関与成分ルテインの定量
佐藤(増本)直子 1、○西崎雄三 1、斎藤直樹 2、山崎太一 2、沼田雅彦 2、井原俊英 2、杉本直樹 1、佐藤恭子 1
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 産業技術総合研究所計量標準総合センター)
- B-59 食品中のゲノム DNA の 1 塩基変異を検知する方法の開発と性能比較
○中村公亮 1、石垣拓実 1、坂田こずえ 1、加藤怜子 1、高崎一人 2、布藤聡 2、近藤一成 1
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 ファスマック)
- B-60 水溶性ビタミンであるニコチン酸とその関連化合物の有効利用への試み
○緒方 進 1、井田智恵利 2、奥村克純 1
(1 三重大学大学院生物資源学研究所 分子細胞生物学分野、2 名古屋女子大学短期大学部 生活学科)
- B-61 ソバにおけるタンパク質群の多様性
○佐藤里絵 1、原尚資 2、山内実月 2、手島玲子 3、4、大澤良 2
(1 国立研究開発法人 農研機構、2 筑波大学、3 国立医薬品食品衛生研究所、4 徳島文理大学)
- B-62 LC-MS/MS による米飯中のセレウス菌嘔吐毒(セレウリド)分析法の検討
○藤田和弘 1、福沢栄太 1、佐藤信彦 2、佐野勇氣 2、高橋洋武 2、梶田弘子 3、松田りえ子 4、森曜子 4、大城直雅 5、五十君静信 6、鎌田洋一 7
(1(一財)日本食品分析センター、2(一財)日本冷凍食品検査協会、3 岩手県環境保健研究センター、4(公社)日本食品衛生協会、5 国立医薬品食品衛生研究所、6 東京農業大学、7 岩手大学)
- B-63 食品中のアレルギー物質検査を補完するそば由来タンパク質検出法の検討について
○菅野陽平、青塚圭二、孝口裕一、鈴木智宏
(北海道立衛生研究所)
- B-64 ラカンカ抽出物のコリン欠乏アミノ酸食により誘発されるラットの NASH 様病変に対する抑制効果
○美谷島克宏 1,2、宇野絹子 2,3、松本茉里香 3、張舜恵 2,3、煙山紀子 1、小柳 美穂子 4、林 新茂 4、中江大 1,2
(1 東農大・応用生物・食品安全健康学科、2 東農大・院・農学研究科食品栄養学、3 東農大・応用生物科・栄養科学科、4 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 安全性科学部)
- B-65 ダイナミックヘッドスペース法を用いた異なる焙煎条件におけるコーヒー香気成分の GCxGC TOFMS による網羅的分析
○矢島敏行、池濱清治、羽田三奈子
(アナリティクセンス株式会社)
- B-66 低温乾燥オリーブ葉は煮干の魚臭及び苦味低減に有効である
○松原 保仁、柴崎 博行
(香川県産業技術センター発酵食品研究所)