

# 日本食品化学学会 第23回 総会・学術大会 一般発表（口頭）

◆6月2日（金曜日）／2F ロイヤルホール

14:10～16:06

14:10～14:48 座長:三宅 義明(愛知淑徳大学健康医療科学部)

14:10～14:22 A-14 LC-MSを用いたコーヒー中機能性成分の分析  
○滝埜昌彦  
(アジレント・テクノロジー株式会社)

14:23～14:35 A-15 メタボロミクスを活用した発酵食品(しょうゆ等)の特徴解析  
○大西茂彦、浅井貴子  
(1 香川県産業技術センター発酵食品研究所、2 香川県産業技術センター食品研究所)

14:36～14:48 A-16 室内における精白米への有機リン系難燃剤汚染  
○渡邊美咲 1、野口実華子 2、吉田精作 2、橋本多美子 2  
(1 武庫川女子大学大学院、2 武庫川女子大学)

14:49～15:25 座長:緒方 進(三重大学大学院生物資源学研究科)

14:49～15:01 A-17 ムラサキウニ殻色素のメラニン生成阻害作用  
○伊藤智広 1、瀬瀬 守 2  
(1三重大学大学院生物資源学研究科、2 岐阜大学 工学部)

15:02～15:14 A-18 香りによる減塩効果とその記憶  
○河合崇行 1、日下部裕子 1、和田有史 2  
(1 農研機構食品研究部門、2 立命館大学理工学部)

15:15～15:27 A-19 バジルの脂質吸収抑制作用  
○松浦寿喜 1、中村衣里 1、坂田知彦 2  
(1 武庫川女子大学、2 エム・シーシー食品株式会社)

15:28～16:06 座長:柴田 敏行(三重大学大学院生物資源学研究科)

15:28～15:40 A-20 液化ガスを用いた DHA および EPA の抽出  
○佐野理志  
(日立製作所)

15:41～15:53 A-21 なばな中の DPPH ラジカル消去物質  
○勝崎裕隆、岩田佳奈、増田百合子  
(三重大学大学院生物資源学研究科)

15:54～16:06 A-22 等脚目甲殻類のアレルギーリスク  
○臼井将勝、出水聡之、新井健太、鈴木彩花、河邊真也、宮崎泰幸  
(水産大学校食品科学科)