

# 日本食品化学学会第25回 総会・学術大会 プログラム (第一報)

日時:2019年6月6日(木)~6月7日(金)

場所:キッセイ文化ホール(長野県松本市水汲 69-2)

## ◆ 6月6日(木曜日) 総会および学術大会 《1F 中ホール》

- 09:30~09:35 開会 学会長挨拶 中村 宗一郎(信州大学 理事・副学長)
- 09:35~11:45 一般発表(口頭:若手研究者)
- 12:00~12:50 ランチョンセミナー / 12:00~13:00 評議員会 《3F 第2会議室》
- 13:30~14:15 総会 (事業報告、事業計画、奨励賞・論文賞表彰式など)
- 14:15~14:35 基調講演(学会長講演)  
「食と健康」  
信州大学理事・副学長 中村 宗一郎
- 14:35~15:05 招待講演(1)  
「味噌中の短鎖ペプチドの構造と機能」  
京都大学農学研究科応用生物科学専攻海洋生物生産学講座教授 佐藤 健司
- 15:05~15:35 招待講演(2)  
「食品成分の腸管吸収動態」  
九州大学大学院農学研究院生命機能科学部門食料化学工学講座教授 松井 利郎
- 15:35~16:05 招待講演(3)  
「運動+栄養摂取の相乗効果—その背景と効果のエビデンス—」  
信州大学先鋭領域融合研究群バイオメディカル研究所先端疾患予防学部門教授  
増木 静江
- 16:20~17:15 ポスター発表フラッシュトーク (若手)
- 18:30~20:30 交流会 (定員 100名) 《ホテルブエナビスタ》

## ◆ 6月7日(金曜日) 学術大会 《1F 中ホール》

- 09:15~11:15 一般発表(ポスター)/コアタイム 奇数番号 09:15~10:15、偶数番号 10:15~11:15
- 11:30~12:00 特別講演  
「食品安全行政の現状と課題(仮題)」  
厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課長 吉田 易範
- 12:15~13:05 ランチョンセミナー / 12:10~13:10 編集委員会 《3F 第2会議室》
- 13:15~13:55 奨励賞受賞者講演  
「トランスクリプトーム解析を利用した、食材の機能性と品質に関わる遺伝子群の探索」  
東京農業大学応用生物科学部食品安全健康学科准教授 田村 倫子  
「健康食品及びその素材の品質確保に関する研究」  
国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部研究員 増本 直子
- 13:55~16:05 一般発表(口頭)
- 16:10~16:30 若手優秀発表賞 表彰式/閉会式 学会長挨拶

## ●口頭発表(若手研究者) 1F 中ホール

◆6月6日(木曜日) 09:35~11:45

- A-1 食品グレードのマイクロエマルジョン調製を可能にする処方設計とその評価  
○内山博雅、門田和紀、戸塚裕一  
(大阪薬科大学 製剤設計学研究室)
- A-2 アントシアニン退色防止素材の開発  
○大城沙織<sup>1</sup>、箕川 剛<sup>1</sup>、石橋 諒<sup>1</sup>、阪谷圭祐<sup>1</sup>、浜崎孝治<sup>1</sup>、  
西野雅之<sup>1</sup>、松井利郎<sup>2</sup>  
(1 三菱源エフ・エフ・アイ株式会社、2 九州大学 農学研究院)
- A-3 目利き評価された養殖トラフグの科学的裏付け  
○河邊真也、松尾理加、谷口莉人、坂田高大、石原梨紗子、臼井将勝、  
宮崎泰幸  
(水産研究・教育機構 水産大学校食品科学科)
- A-4 もち性大麦摂取による腸内細菌叢への影響  
○平 千明<sup>1</sup>、日高宏哉<sup>1</sup>、鈴木次郎<sup>2</sup>、小穴こず枝<sup>1</sup>、會田信子<sup>1</sup>、  
深澤佳代子<sup>1</sup>、伊澤 淳<sup>1</sup>、藤本圭作<sup>1</sup>、石田宏文<sup>1</sup>、池上俊彦<sup>1</sup>、金井 誠<sup>1</sup>  
(1 信州大学学術研究院 保健学系、2 信州大学学術研究院 総合人間  
科学系)
- A-5 食品含有成分、NMN(nicotinamide mononucleotide)の高感度分析法の  
開発と霊長類モデルにおける体内動態の解明  
○稲垣絵海<sup>1,2,3</sup>、廣瀬枝実子<sup>4</sup>、菅井恵津子<sup>1</sup>、後藤恵子<sup>4</sup>、芝田晋介<sup>2</sup>、  
羽藤 晋<sup>1</sup>、榛村重人<sup>1</sup>、中村紳一郎<sup>5</sup>、岡野栄之<sup>2</sup>、坪田一男<sup>1</sup>  
(1 慶應義塾大学医学部眼科学教室、2 慶應義塾大学医学部  
生理学教室、3 日本学術振興会、4 東レリサーチセンター  
バイオメディカル分析研究部、5 滋賀医科大学 動物生命科学研究センター)
- A-6 ムルサルスキー(*Sideritis scardica*)熱水抽出物は  
線虫(*Caenorhabditis elegans*)の *hsp-16.2* 遺伝子発現を活性化する  
○西岡慶彦<sup>1</sup>、西川誠也<sup>2</sup>、柴田敏行<sup>1</sup>  
(1 三重大学 大学院生物資源学研究所、2 興新物産株式会社)
- A-7 DART-MSを用いた食品用ポリアミド製品の簡易材質判別法  
○阿部 裕<sup>1</sup>、Luke K. Ackerman<sup>2</sup>、Timothy H. Begley<sup>2</sup>、山口未来<sup>1</sup>、  
六鹿元雄<sup>1</sup>、佐藤恭子<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 Center for Food Safety and Applied  
Nutrition)
- A-8 ペットボトルから溶出する環状オリゴマーの LC-QTOF/MSによる定量  
○村上太郎<sup>1</sup>、山本敦史<sup>2</sup>、岸 映里<sup>1</sup>、尾崎麻子<sup>1</sup>、山口之彦<sup>1</sup>、山野哲夫<sup>1</sup>  
(1 (地独)大阪健康安全基盤研究所衛生化学部、2 公立鳥取環境大学  
環境学部)
- A-9 LC-MSを用いた人参サポニンの高感度分析法の検討  
○高橋遼平、中田絵里子、土屋 仁、鈴木 芽、藤田和弘  
(一財)日本食品分析センター)
- A-10 固相抽出を用いた海藻中の無機ヒ素および有機ヒ素の分析法開発  
○殿岡真梨子、松本衣里、榊原直樹、川口寿之、松本 誠、杉本敏明  
(一般財団法人 日本食品分析センター)

## ●口頭発表(一般) 1F 中ホール

◆6月7日(金曜日) 13:55~16:05

- A-11 LC-MS/MSによる米由来グルコシルセラミド測定  
○西本有紀  
(株式会社サタケ 技術本部 食味研究室)
- A-12 トリプル四重極 LC/MSによる蒸留酒に含まれるカルバミン酸エチルの  
定量分析  
○安田恭子、澤田浩和  
(アジレント・テクノロジー株式会社)
- A-13 アミロイド凝集阻害物質の微量ハイスルーブットスクリーニングシステムの  
自動化と他アミロイドへの拡張  
佐々木里奈、上井幸司、○徳樂清孝  
(室蘭工業大学大学院工学研究科)

A-14 国内に流通するエキストラバージンオリーブ油の品質評価  
○伊藤裕才、高橋怜子  
(共立女子大学家政学部食物栄養学科)

A-15 等脚目甲殻類のアレルギースク  
○臼井将勝、出水聡之、窪田 暉、鈴木彩花、河邊真也、杉浦義正、  
宮崎泰幸  
(水産大学校 食品科学科)

A-16 もち性大麦摂取による脂質代謝への影響  
○日高宏哉<sup>1</sup>、鈴木次郎<sup>2</sup>、平 千明<sup>1</sup>、小穴こず枝<sup>1</sup>、伊澤 淳<sup>1</sup>、  
藤本圭作<sup>1</sup>、石田宏文<sup>1</sup>、池上俊彦<sup>1</sup>、金井 誠<sup>1</sup>  
(1 信州大学学術研究院保健学系、2 信州大学学術研究院  
総合人間科学系)

A-17 長野県特産の野沢菜漬けから分離した乳酸菌を使用したナチュラルチーズ  
○荻原一晃  
(長野県工業技術総合センター 食品技術部門)

A-18 酒米育種における「自己消化法による麴の評価」の適用  
○豊田敦至<sup>1</sup>、水野正浩<sup>2</sup>、細井 淳<sup>3</sup>  
(1 長野県工業技術総合センター食品技術部門、2 信州大学工学部、  
3 長野県農業試験場)

A-19 セサモリンが細胞に与える影響について  
○勝崎裕隆、成川由希菜  
(三重大学大学院生物資源学研究所)

A-20 ペルー産オオミテングヤシ(アグアヘ)果実に含まれるエストロゲン  
活性成分の作用特性について  
○竇田 徹、竹田翔伍、加藤優里菜、清水稔仁、村井弘道、下田博司  
(オリザ油化株式会社)

## ●ポスター発表フラッシュトーク(若手) 1F 中ホール

◆6月6日(木曜日) 16:20~17:15

- B-1 焼きメレンゲの特性に及ぼすオリーブ葉の抽出物の添加効果  
○VU BICH HANH<sup>1</sup>、赤澤隆志<sup>1,2</sup>、小川雅廣<sup>1</sup>  
(1 香川大学農学研究科、2 愛媛大学連合農学研究科)
- B-2 グリチルリチン酸モノアンモニウムを利用したクルクミンの溶解性改善と  
ゼリー剤への応用  
○南香奈子、Anirudh Slivastava、内山博雅、門田和紀、戸塚裕一  
(大阪薬科大学 製剤設計学研究室)
- B-3 一本鎖β-グルカンによるケルセチンの分散安定性改善  
○堂脇晶有<sup>1</sup>、内山博雅<sup>1</sup>、門田和紀<sup>1</sup>、有馬寛<sup>2</sup>、杉山和正<sup>3</sup>、戸塚裕一<sup>1</sup>  
(1 大阪薬科大学 製剤設計学研究室、2 一般財団法人総合科学  
研究機構 中性子研究センター、3 東北大学 金属材料研究所)
- B-4 湿式超高压微粒化装置を用いたフラバノン含有ナノエマルジョンの  
調製と粉末化の検討  
○浅井沙耶香、内山博雅、門田和紀、戸塚裕一  
(大阪薬科大学 製剤設計学研究室)
- B-5 Effect of Maillard reaction products derived from dried tomato on  
*C. elegans* longevity  
○Abdel Fawaz Bagoudou<sup>1</sup>、Kanako Matsumoto<sup>1</sup>、Supatta Chawalitpong<sup>1</sup>、  
Hyun Young Park<sup>2</sup>、Dhiraj A. Vattam<sup>2</sup>、Soichiro Nakamura<sup>1</sup>、  
and Shigeru Katayama<sup>1,3</sup>  
(1 Interdisciplinary Graduate School of Science and Technology,  
Shinshu University, Japan、2 School of Applied Health Sciences & Wellness,  
Ohio University, USA、3 Institute for Biomedical Science, Shinshu University,  
Japan)
- B-6 タンパク質ゲルに架橋導入するオリーブ葉由来フェノール化合物  
○赤澤隆志<sup>1,2</sup>、伊丹ひかる<sup>1</sup>、野崎智絵<sup>1</sup>、小池裕之<sup>1</sup>、小川雅廣<sup>1</sup>  
(1 香川大学 農学部、2 愛媛大学 大学院 連合農学研究科)

- B-7 食品廃棄物中未利用タンパク質の有機蛍光物質への変換とその生成メカニズム  
○城間咲希<sup>1</sup>、三上剛幸<sup>2</sup>、宮崎満里奈<sup>2</sup>、大槻崇<sup>2</sup>、岩淵範之<sup>3</sup>、松藤寛<sup>1,2</sup>  
(1 日大院・生資料、2 日大・生資料・食生、3 日大・生資料・応生)
- B-8 食物アレルギー患者の被災時支援として、バッククッキングは有効である  
○中山晴奈、宮原佳那、小倉早貴、西牧杏歌、沖嶋直子  
(松本大学人間健康学部健康栄養学科)
- B-9 食品機能や安全性の評価を行なう際の実験動物の適正な飼育環境の重要性  
○吉沢隆浩<sup>1</sup>、嶋田 新<sup>1</sup>、滝沢義人<sup>2</sup>、金田康秀<sup>3</sup>、牧野剛士<sup>3</sup>、金子 稔<sup>4</sup>、伊藤嘉春<sup>2</sup>、落合敏秋<sup>3</sup>、山中仁木<sup>1</sup>、松本清司<sup>1</sup>  
(1 信州大学基盤研究支援センター、2 キッセイコムテック株式会社、3 日本エスエルシー株式会社バイオテクニカルセンター、4 新東洋製作所)
- B-10 植物エキストラクトの構築とその食薬区分情報について  
○河上仁美、淵野裕之、川原信夫  
(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-11 リン酸修飾がソバ主要アレルゲン Fag e 2 の好塩基球脱顆粒に及ぼす影響  
○日比野佑香<sup>1</sup>、鈴木湧太<sup>1</sup>、Lebetwa Ntshhepisa<sup>1</sup>、中村宗一郎<sup>1</sup>、片山茂<sup>1,2</sup>  
(1 信州大学大学院総合理工学研究科農学専攻、2 信州大学先鋭領域融合研究群バイオメディカル研究所)
- B-12 インスリン誘導性転写因子 SHARP-2 はインスリン遺伝子の転写を調節するか？  
○塚田晃子<sup>1</sup>、山田一哉<sup>1,2</sup>  
(1 松本大学人間健康学部健康栄養学科、2 松本大学大学院健康科学研究科)
- B-13 フェルラ酸誘導体の血管脳門移行性と線虫 *C.elegans* における神経保護効果  
○松本果穂子<sup>1</sup>、Park Hyun Young<sup>2</sup>、Vattem A. Dhiraj<sup>2</sup>、中村宗一郎<sup>1</sup>、片山 茂<sup>1,3</sup>  
(1 信州大学大学院総合理工学研究科農学専攻、2 College of Health Sciences & Professions, Ohio University、3 信州大学先鋭領域融合研究群バイオメディカル研究所)
- B-14 グルコース制限下における HeLa 細胞の生存戦略としての可能性：ナイアシン関連酵素 NAMPT の発現上昇  
○中村優一<sup>1</sup>、奥村克純<sup>1</sup>、竹林慎一郎<sup>1</sup>、籠谷和弘<sup>2</sup>、緒方 進<sup>1</sup>  
(1 三重大学大学院生物資源学研究科 分子細胞生物学教育研究分野、2 辻製油株式会社)
- B-15 ビジュアルアナライザーと電子嗅覚システムによるエチオピア産コーヒーの品質評価  
○中井真理、飯部紀子、杉浦元彦  
(東京アライドコーヒーロースターズ株式会社)
- B-16 <sup>1</sup>H- $\alpha$ NMR に基づく相対モル感度を用いたゴマ若葉抽出物等に含まれるアクトオンドの定量について  
○松岡聖朗<sup>1</sup>、大槻 崇<sup>1</sup>、藤裕志郎<sup>1</sup>、松下明里<sup>1</sup>、松田美優<sup>1</sup>、西崎雄三<sup>2</sup>、増本直子<sup>2</sup>、杉本直樹<sup>2</sup>、佐藤恭子<sup>2</sup>、松藤 寛<sup>1</sup>  
(1 日本大学生資料、2 国立衛研)
- B-17 LC-MS/MS を用いた食物アレルギーアレルゲン分析法の開発  
○稲垣江梨<sup>1</sup>、山下賀容子<sup>1</sup>、建田 潮<sup>2</sup>  
(1 一般財団法人 雑質技術研究所、2 株式会社 エービー・サイエックス)
- B-18 Orbitrap-LCMS によるクチナシ黄色素成分の網羅的分析法の検討  
○石橋 諒、箕川 剛、大城沙織、中島光一、西野雅之  
(三栄源エフ・エフ・アイ株式会社)
- B-19 HPLC を用いたカシス由来アントシアニンの分析法比較  
○原田 真<sup>1</sup>、長友暁史<sup>1,2</sup>、児玉高幸<sup>1</sup>、川上宏智<sup>1</sup>、森川敏生<sup>2</sup>  
(1 森下仁丹株式会社、2 近畿大・薬総研)
- B-20 カテキン類の一斉分析を目指したシングルリファレンス HPLC 定量法の開発  
○高橋未来<sup>1</sup>、高木映里<sup>2</sup>、西崎雄三<sup>3</sup>、増本直子<sup>3</sup>、杉本直樹<sup>3</sup>、佐藤恭子<sup>3</sup>、井之上浩一<sup>1,2</sup>  
(1 立命館大学大学院、2 立命館大学、3 国立医薬品食品衛生研究所)

- B-21 固体 NMR を用いた合成クチナシ青色素の構造解析  
○長谷川文哉<sup>1</sup>、豊島智三<sup>1</sup>、堤内 要<sup>1</sup>、猪飼誉友<sup>1</sup>、石橋 諒<sup>2</sup>、箕川 剛<sup>2</sup>、古屋浩太<sup>2</sup>、森本隆司<sup>2</sup>、岡 尚男<sup>3</sup>  
(1 中部大学応用生物学部、2 三栄源エフ・エフ・アイ、3 金城学院大学消費生活科学研究所)

## ●ポスター発表（一般）1F 中ホール

### ◆6月7日(金曜日) ポスター発表コアタイム

奇数番号 09:15~10:15、偶数番号 10:15~11:15

- B-22 シングル四重極 LC/MS を用いたウイスキー中フェノール化合物の分析  
○野田莉帆、澤田浩和  
(アジレント・テクノロジー株式会社)
- B-23 流通食品に含まれる放射性セシウム濃度の調査(2017年度)  
○今村正隆、鍋師裕美、堤 智昭、前田朋美、塩野弘二、穂山 浩  
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-24 食品中 EDTA の分析法の検討  
○藤原卓士、田原正一、小林千穂  
(東京都健康安全研究センター)
- B-25 ガスクロマトグラフ-質量分析計を用いた食品香料分析の新技術の紹介  
○羽田三奈子<sup>1</sup>、アルビノ・シローニ<sup>2</sup>  
(1 アナリティクセンス株式会社、2 DANI Analytica S.r.l.)
- B-26 核酸クロマトを用いた簡易迅速 GM 検出法の開発  
○高島令王奈<sup>1</sup>、鍵屋ゆかり<sup>2</sup>、峯岸恭孝<sup>3</sup>、布藤 聡<sup>2</sup>、曾我慶介<sup>4</sup>、中村公亮<sup>4</sup>、近藤一成<sup>4</sup>、真野潤一<sup>1</sup>、橋田和美<sup>1</sup>  
(1 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門、2 (株)ファスマック、3 (株)ニッポンジーン、4 国立医薬品食品衛生研究所)
- B-27 質量分析用誘導体化試薬を用いた魚及び水産加工品中の不揮発性腐敗アミン類分析法について  
○塩野弘二<sup>1</sup>、堤 智昭<sup>1</sup>、今村正隆<sup>1</sup>、池田明夏里<sup>2</sup>、横山 順<sup>2</sup>、穂山 浩<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 太陽日酸株式会社)
- B-28 合成樹脂製器具及び容器包装におけるシミュレーションソフトを用いた溶出量予測と実測値の比較  
○岸 映里<sup>1</sup>、尾崎麻子<sup>1</sup>、浅川大地<sup>2</sup>、阿部 裕<sup>3</sup>、山口未来<sup>3</sup>、阿部智之<sup>4</sup>、中西 徹<sup>5</sup>、渡辺一成<sup>6</sup>、山口之彦<sup>1</sup>、山野哲夫<sup>1</sup>、六鹿元雄<sup>3</sup>  
(1 地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所、2 大阪市立環境科学研究センター、3 国立医薬品食品衛生研究所、4 公益社団法人日本食品衛生協会、5 一般財団法人日本食品分析センター、6 一般財団法人化学研究評価機構)
- B-29 亜硫酸塩が添加されたパイパイヤとトマトドライフルーツ中の DNA 検出に関する実態調査  
○中村公亮<sup>1</sup>、大森清美<sup>2</sup>、木俣真弥<sup>1</sup>、曾我慶介<sup>1</sup>、岸根雅宏<sup>3</sup>、高島令王奈<sup>3</sup>、真野潤一<sup>3</sup>、橋田和美<sup>3</sup>、近藤一成<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 神奈川県衛生研究所、3 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門)
- B-30 フラボノイド系機能性関与成分の分析法の改良検討  
○田口貴章<sup>1</sup>、山下涼香<sup>1</sup>、成島純平<sup>1</sup>、三浦早紀<sup>2</sup>、良永裕子<sup>2</sup>、穂山 浩<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 麻布大学 生命・環境科学部)
- B-31 “食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針”における油性食品の溶出試験条件の検討  
○山口未来<sup>1</sup>、阿部 裕<sup>1</sup>、尾崎麻子<sup>2</sup>、岸 映里<sup>2</sup>、浅川大地<sup>3</sup>、阿部智之<sup>4</sup>、中西 徹<sup>5</sup>、渡辺一成<sup>6</sup>、六鹿元雄<sup>1</sup>、佐藤恭子<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 大阪健康安全基盤研究所、3 大阪市立環境科学研究センター、4 日本食品衛生協会、5 日本食品分析センター、6 化学研究評価機構)
- B-32 食品添加物の硫酸塩試験法に関する検討  
○建部千絵、藤原由美子、久保田浩樹、多田敦子、佐藤恭子  
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-33 魚肉標準物質(シガテラ毒)の調製検討  
○國吉杏子<sup>1</sup>、○大城直雅<sup>1</sup>、佐野友春<sup>2</sup>、朝倉 宏<sup>1</sup>、安元 健<sup>3</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 国立環境研究所、3 (一財)日本食品分析センター)

- B-34 変性剤濃度勾配ゲル電気泳動法(DGGE)による長野県産発酵食品(みそ及び野沢菜漬け)の菌叢解析  
○水谷智洋、大澤克己、蟻川幸彦  
(長野県工業技術総合センター 食品技術部門)
- B-35 畜産物中のアミノグリコシド系抗生物質(アブラマイシン)の分析法の検討  
坂宮章世<sup>1</sup>、○小笠原英城<sup>2</sup>、瀬古万理<sup>2</sup>、奥村克純<sup>1</sup>、矢野竹男<sup>1</sup>  
(1 三重大学、2 株式会社東海テクノ)
- B-36 カキシメジ毒成分の獲得を目指した高速向流クロマトグラフィーによる単離精製法の構築  
○斎藤大地<sup>1</sup>、脇岡雅宣<sup>2</sup>、北村佳久<sup>1,2</sup>、井之上浩一<sup>1,2</sup>  
(1 立命館大学大学院、2 立命館大学)
- B-37 リンゴ香り成分における品種間の特徴  
○小木曾加奈<sup>1</sup>、金子昌二<sup>2</sup>  
(1 長野県立大学、2 長野県工業技術総合センター)
- B-38 食品を用いた臨床試験を円滑に行うためのアカデミアの役割  
○藤井比佐子、日下部哲也  
(大阪市立大学大学院医学研究科 医薬品・食品効能評価学)
- B-39 キノコの半乾燥加工が呈味に及ぼす影響について  
○齊藤千佳、良永裕子  
(麻布大学 生命・環境科学部 食品生命科学科)
- B-40 口内細菌を適正減少させる民間薬草を用いた機能性食品による誤嚥性肺炎への応用  
○高 媛玲<sup>1,2</sup>、星野有理子<sup>2</sup>、平山正次<sup>2</sup>、星野宗広<sup>2,3</sup>、後藤元信<sup>4</sup>  
(1 株式会社ゆきき、2 M&A 食品技術研究所、3 マルボシ酢株式会社、4 名古屋大学大学院)
- B-41 核磁気共鳴法による食品の認知機能関連タンパク結合スクリーニング  
○上井幸司<sup>1</sup>、久米田博之<sup>2,3</sup>、久保研二<sup>1</sup>、渡邊 輝<sup>1</sup>、関 千草<sup>1</sup>、中野博人<sup>1</sup>、相沢智康<sup>2,3</sup>、徳楽清孝<sup>1</sup>  
(1 山蘭工業大学大学院工学研究科、2 北海道大学大学院先端生命科学研究院、3 北海道大学国際連携研究教育局)
- B-42 リンゴ PFAS アレルゲン Mal d 1 発現量の日本産リンゴにおける品種間比較  
○沖嶋直子、川上真里奈、田村瑞木、庭野愛永、鈴木千友美、福田拓己、中山史帆、新田雅巳  
(松本大学人間健康学部健康栄養学科)
- B-43 加熱処理がレジスタントプロテイン含量に及ぼす影響  
○友竹浩之  
(飯田女子短期大学)
- B-44 第1回長野県甘酒鑑評会 プロファイル法による審査結果  
○齊藤 敦、吉川茂利、蟻川幸彦  
(長野県工業技術総合センター食品技術部門食品バイオ部)
- B-45 調理操作がソバアレルゲンに及ぼす影響  
○佐藤里絵<sup>1</sup>、鈴木彌生子<sup>2</sup>、手島玲子<sup>3</sup>  
(1 農研機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域、2 農研機構 食品研究部門 食品分析研究領域、3 岡山理科大学 獣医学部 獣医学科 食品衛生講座)
- B-46 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、インゲン豆エキス含有)摂取によるショ糖摂取後の血糖値上昇抑制効果検証試験  
○坪川雅哉<sup>1</sup>、竹下侑里<sup>1</sup>、松岡小百合<sup>1</sup>、由井 慶<sup>1</sup>、高野和彦<sup>2</sup>  
(1 株式会社ファンケル 総合研究所、2 医療法人北武会 美しが丘病院)
- B-47 みそ醸造過程におけるイソフラボン量の変化(第2報)  
○城戸克己、高口寛子、飯塚 晃、村山恵子、増田寿伸  
(第一薬科大学 薬学部)
- B-48 ラットを用いた2-(メントキシ)エタノールの90日間亜慢性反復経口投与毒性試験  
○森川朋美<sup>1</sup>、豊田武士<sup>1</sup>、松下幸平<sup>1</sup>、山田貴宣<sup>1,2</sup>、小川久美子<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所・病理部、2 東京農工大学大学院・獣医病理学研究室)
- B-49 スルフォラファンとケルセチンの抗糖化作用による細胞障害抑制効果  
○松井孝憲<sup>1</sup>、山岸昌一<sup>2</sup>  
(1 久留米大・医・糖尿合併症、2 昭和大・医・糖尿病)

- B-50 FDS を活用した高品質な機能性食品の開発  
～新規非品質クルクミンのトリグリセリド 低下作用・機序の解析～  
○長野一也<sup>1,2</sup>、平井はるな<sup>1</sup>、前北 光<sup>1</sup>、今川直樹<sup>1</sup>、木下圭剛<sup>3</sup>、中尾友洋<sup>1,3</sup>、坂田 慎<sup>3</sup>、西野雅之<sup>3</sup>、原田和生<sup>1,2</sup>、平田収正<sup>1</sup>、橘 敬祐<sup>1</sup>、土井健史<sup>1</sup>、辻野博文<sup>1</sup>、東阪和馬<sup>1,2</sup>、堤 康央<sup>1,2,4</sup>  
(1 大阪大学薬学研究科、2 大阪大学医学系研究科、3 三栄エフ・エフ・アイ、4 大阪大学国際医工情報センター)
- B-51 スルフォラファンによる糖新生系酵素 *PEPCK* 遺伝子の発現調節機構の解析  
三鬼由里江、○高木勝広  
(松本大学大学院健康科学研究科)
- B-52 ニンニク由来成分のマクロファージの活性化制御を介した抗腫瘍作用  
○藤原章雄、潘程、中川雄伸、大西紘二、菰原義弘  
(熊本大学大学院生命科学研究部細胞病理学分野)
- B-53 甘酒ペプチドは海馬での ERK/CREB/BDNF シグナル経路を活性化してスコポラミン誘発性記憶障害を緩和させる  
○片山 茂<sup>1,2</sup>、Henry Corpuz<sup>1</sup>、中村宗一郎<sup>1</sup>  
(1 信州大学大学院総合工学系研究科生物・食料科学専攻、2 信州大学先鋭領域融合研究群バイオメディカル研究所)

## § 企業展示

(会場：1F 中ホール)

- 旭松食品株式会社  
アジレント・テクノロジー株式会社  
しあわせ信州食品開発センター(長野県工業技術総合センター)  
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  
信州大学 学術研究・産学官連携推進機構(SUIRLO)  
信和化工株式会社  
大陽日酸株式会社  
株式会社デジタルメディック  
公益財団法人ニッポンハム食の未来財団  
一般社団法人 日本食品添加物協会  
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  
株式会社ファスマック  
富士フイルム和光純薬株式会社  
松本大学  
一般財団法人 松本ヘルス・ラボ

## § ランチョンセミナー

- ◆6月6日(木曜日)  
「LC、LC/MSによる機能性成分分析のアプリケーション及びGCにおけるヘリウムガス供給問題に対するご提案」  
アジレント・テクノロジー株式会社
- ◆6月7日(金曜日)  
「食品に含まれる成分を同定し、正確に定量するための最新分析技術」  
サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社

## <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 1,000 円  
交流会： 事前申込 7,000 円、当日申込 9,000 円、学生 3,000 円  
**※ 交流会は定員 100 名となり次第、受付終了とさせていただきます。**
- ◆事前申込締切は、5月31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、6月6日(木)8:30頃からです。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。