

# 日本食品化学学会第28回 総会・学術大会 プログラム (第二報)

日 時 : 2022年5月19日(木) - 5月20日(金) ※参加申込締切: 5月13日(金)  
会 場 : 東京ビッグサイト (東京都江東区有明 3-11-1)  
学 会 長 : 松藤 寛 (日本大学生物資源科学部 教授)

## ◆ 5月19日(木曜日) 総会および学術大会 <会議棟6F / 605+606 会議室>

09:55~10:00 開会 学会長挨拶 松藤 寛 (日本大学生物資源科学部 教授)  
10:00~12:10 一般発口頭発表 (若手優秀発表賞対象演題)  
12:30~13:20 ランチョンセミナー: アジレント・テクノロジー株式会社  
※評議員会 12:45~13:45 <602 会議室>  
14:30~15:15 総 会 (事業報告、事業計画、奨励賞・論文賞表彰式など)  
15:15~15:35 奨励賞受賞者講演  
「ラット門脈カテーテル留置法における粉末プロテイン飲料の消化吸収性の  
差異に関する研究」 武庫川女子大学 食物栄養科学部 食創造科学科 中村 衣里  
15:45~16:25 特別講演(1)  
「食品安全行政の最近の動向」  
厚生労働省 医薬・生活衛生局  
食品基準審査課残留農薬等基準審査室長 小池 紘一郎  
16:25~16:55 基調講演(学会長講演)  
「食品と分析化学 FOOD × ANALYSIS = ?」  
日本大学 生物資源科学部 教授 松藤 寛

## ◆ 5月20日(金曜日) 学術大会 <会議棟6F / 605+606 会議室>

09:45~10:30 ポスター 若手優秀発表賞 応募演題フラッシュトーク  
10:45~11:45 ポスター発表コアタイム (奇数番号) <608 会議室>  
12:10~13:00 ランチョンセミナー: 富士フイルム和光純薬株式会社  
※編集委員会 12:30~13:30 <602 会議室>  
13:15~14:15 ポスター発表コアタイム (偶数番号) <608 会議室>  
14:30~15:10 特別講演(2)  
「食の価値創造によるローカル・トランスフォーメーション (LX)」  
高知大学 理事・副学長 受田 浩之  
15:10~15:50 特別講演(3)  
「フグ毒による水産物の予期せぬ毒化」  
日本大学 生物資源科学部 教授 糸井 史朗  
16:00~16:25 若手優秀発表賞 表彰式  
16:25~16:30 閉会式 学会長挨拶

●口頭発表（若手優秀発表賞対象演題）

◆5月19日(木曜日) 10:00~12:10 ◎は若手優秀発表賞対象演題

- A-1 食添定量用試薬の品質管理における相対モル感度(RMS)法の適用性について  
○三浦 亨<sup>1</sup>、武藤康弘<sup>1</sup>、大槻 崇<sup>2</sup>、松藤 寛<sup>2</sup>  
(1 富士フイルム和光純薬株式会社 機能性材料研究所、2 日本大学 生物資源科学部)
- A-2 クロロゲン酸類縁体の構造と相対モル感度の関係  
◎増本直子、中島 馨、西崎雄三、石附京子、杉本直樹、佐藤恭子  
(国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部)
- A-3 模擬残留試料を用いた水産物中抗菌性物質の加工係数評価  
◎平田祥太郎<sup>1,2</sup>、昌山 敦<sup>1</sup>、仲谷 正<sup>1</sup>、星 英之<sup>2</sup>、高取 聡<sup>1</sup>  
(1 (地独)大阪健康安全基盤研究所 衛生化学部 食品化学2課、2 大阪府立大学 人間社会システム科学研究科)
- A-4 食物アレルギー表示のリスク評価における卵および乳タンパク質の暴露推定  
◎門倉百花<sup>1</sup>、竹井朝香<sup>1</sup>、鈴木美成<sup>2</sup>、安達玲子<sup>2</sup>、中村公亮<sup>2</sup>、伊藤里恵<sup>1</sup>、福家辰樹<sup>3</sup>、樺山 浩<sup>1,2</sup>  
(1 星薬科大学、2 国立医薬品食品衛生研究所、3 国立成育医療研究センター)
- A-5 トウキ葉に含まれるポリフェノール類の探索  
◎吉村清楓<sup>1</sup>、洞 悠実<sup>1</sup>、西原正和<sup>2</sup>、松村羊子<sup>3</sup>、栢野新市<sup>3</sup>  
(1 畿央大学大学院 健康科学研究科、2 奈良県薬事研究センター、3 畿央大学 健康科学部健康栄養学科)
- A-6 機能性食品に含まれる天然物由来多糖類の分析法と品質管理  
杉村知友紀<sup>1</sup>、野口陽介<sup>1</sup>、和田竜哉<sup>1</sup>、○戸井田敏彦<sup>2</sup>  
(1 日本薬品株式会社、2 千葉大学予防医学センター)
- A-7 毒きのこ データベースの構築  
○井之上浩一、山根千里、森山祐羽、太田和克、布目真梨、横山和正  
(立命館大学 薬学部)
- A-8 加糖餅中のシアン化合物の分析法の開発  
◎石橋愛理<sup>1</sup>、甲斐剛志<sup>1</sup>、菊地彩香<sup>1</sup>、伊藤里恵<sup>1</sup>、田口貴章<sup>2</sup>、堤 智昭<sup>2</sup>、朝倉 宏<sup>2</sup>、樺山 浩<sup>1,2</sup>  
(1 星薬科大学、2 国立医薬品食品衛生研究所)
- A-9 LC-Q-TOF/MSを用いたカンナビジオール (CBD) の食品添加を想定した変換反応に関する研究  
◎布目真梨<sup>1</sup>、高階志織<sup>1</sup>、井戸駿輔<sup>1</sup>、掛橋秀直<sup>2</sup>、片木宗弘<sup>2</sup>、井之上浩一<sup>1</sup>  
(1 立命館大学薬学部、2 大阪府警察本部科学捜査研究所)
- A-10 農産物中のジベレリン天然含有量の実態調査  
◎山崎由貴<sup>1</sup>、鈴木美成<sup>1</sup>、北山育子<sup>1</sup>、布目真梨<sup>2</sup>、近藤 翠<sup>1</sup>、坂井隆敏<sup>1</sup>、根本 了<sup>1</sup>、樺山 浩<sup>3</sup>、堤 智昭<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所 食品部、2 立命館大学 薬学部、3 星薬科大学 薬学部)

●ポスター発表（一般）

◆5月20日(金曜日)ポスター発表コアタイム  
奇数番号 10:45~11:45、偶数番号 13:15~14:15  
◎は若手優秀発表賞対象演題

- B-1 HPLC-機械学習による食用きのこ種別判定の検討  
◎森山祐羽、山根千里、布目真梨、井之上浩一  
(立命館大学 薬学部)
- B-2 LC-TOFMSを用いた食品及びサプリメント中エラグ酸の分析  
○滝埜昌彦  
(アジレント・テクノロジー株式会社)
- B-3 毒きのこ データベースの構築：検索機能強化と HPLC 情報の導入検討  
◎山根千里、森山祐羽、布目真梨、井之上浩一  
(立命館大学 薬学部)
- B-4 ソルガム粉末を用いた小麦代替麺の開発  
○小木曾加奈<sup>1</sup>、中田 孝<sup>2,3</sup>、天野良彦<sup>2,4</sup>  
(1 長野県立大学 健康発達学部、2 信州大学 工学部、3 AKEBONO 株式会社、4 信州そるがむで地域を元気にする会)
- B-5 DPPH Antioxidant assay の技能向上に関する基礎検討  
◎田村夏希<sup>1</sup>、高橋未来<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>、井之上浩一<sup>1</sup>  
(1 立命館大学薬学部、2 国立医薬品食品衛生研究所)

- B-6 Caco-2 細胞単層膜を用いたフロロタンニン類の膜透過性の評価  
慶徳紗希<sup>1</sup>、村田直輝<sup>1</sup>、谷口凌佑<sup>1</sup>、○柴田敏行<sup>1,2</sup>  
(1 三重大学 大学院生物資源学研究科、2 三重大学 海藻バイオリファイナリー研究センター)
- B-7 天然苦味料ニガヨモギ抽出物の成分規格作成を目的とした基礎的検討  
◎加藤菜帆<sup>1</sup>、西崎雄三<sup>2</sup>、増本直子<sup>2</sup>、石附京子<sup>2</sup>、中島 馨<sup>2</sup>、大槻 崇<sup>1</sup>、松藤 寛<sup>1</sup>、杉本直樹<sup>2</sup>、佐藤恭子<sup>2</sup>  
(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-8 そば粉加水分解物中のジベプチジルペプチダーゼIV(DPPIV)阻害活性成分に関する研究  
○塩野弘二<sup>1</sup>、高橋公咲<sup>1</sup>  
(1 東京農業大学 応用生物科学部栄養科学科)
- B-9 外部標準法定量 NMR (EC-qNMR) によるアントシアニンの純度測定  
◎西崎雄三<sup>1</sup>、建部千絵<sup>1</sup>、石附京子<sup>1</sup>、増本直子<sup>1</sup>、中島 馨<sup>1</sup>、吉田久美<sup>2</sup>、杉本直樹<sup>1</sup>、佐藤恭子<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 名古屋大学)
- B-10 穀物中のアニオン性およびカチオン性農薬の一斉分析  
○安田恭子、澤田浩和  
(アジレント・テクノロジー株式会社)
- B-11 LC-MS/MSを用いた畜水産物中のスピラマイシン分析法の開発  
◎尾形駿介<sup>1</sup>、高橋未来<sup>1</sup>、樺山 浩<sup>2</sup>、堤 智昭<sup>3</sup>、井之上浩一<sup>1</sup>  
(1 立命館大学薬学部、2 星薬科大学、3 国立医薬品食品衛生研究所)
- B-12 放射線照射食品への理解促進の試み…芽止めじゃがいもの試食に着目  
○千葉悦子<sup>1,2</sup>、小林泰彦<sup>2,3</sup>、菊地正博<sup>3</sup>  
(1 青山学院大学 教育人間科学部教育学科、2 食のコミュニケーション円卓会議、3 量子科学技術研究開発機構 高崎量子応用研究所)
- B-13 線虫 *C.elegans* を用いたネオニコチノイドによる慢性暴露影響の評価  
坂口裕子<sup>1</sup>、田中瑞希<sup>1</sup>、◎生駒奈緒子<sup>1</sup>、小原茉祐子<sup>1</sup>、川添禎浩<sup>2</sup>、内田雅也<sup>3</sup>、富永伸明<sup>3</sup>、有園幸司<sup>4</sup>、一川暢宏<sup>1</sup>  
(1 立命館大学 薬学部、2 京都女子大学 家政学部、3 有明工業高等専門学校、4 熊本大学 大学院薬学教育部)
- B-14 鮭白子に含まれるポリアミンの検討  
○本村陽介、川浦亮介、山崎紀子、岡本花弥、藤原宏子  
(株式会社ウエノフードテクノ)
- B-15 マイクロチャンバー及び加熱脱離 GC/MS による穀類由来揮発性有機化合物のメタボローム解析  
◎大嶋直浩、高木規峰野、酒井信夫、五十嵐良明  
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-16 トリプル四重極型 LC/MSを用いた食品中ペプチドの定量分析  
○野田莉帆、安田恭子、澤田浩和  
(アジレント・テクノロジー株式会社)
- B-17 リン酸修飾がソバ主要アレルゲン Fag e 2 の高次構造エпитープに及ぼす影響  
◎川端洋基<sup>1</sup>、日比野佑香<sup>1</sup>、鄭 屹峰<sup>2</sup>、佐藤里絵<sup>3</sup>、片山 茂<sup>1,2</sup>  
(1 信州大学 大学院総合理工学研究科 総合理工学専攻、2 信州大学 バイオメディカル研究所 生体分子イノベーション部門、3 農研機構 食品研究部門)
- B-18 褐藻マジリモクから単離したフロロタンニン類の構造と抗酸化性の解析  
○谷口凌佑<sup>1</sup>、井藤千裕<sup>2</sup>、三宅義明<sup>3</sup>、糸魚川政孝<sup>4</sup>、松井卓哉<sup>5</sup>、慶徳紗希<sup>1</sup>、柴田敏行<sup>1,6</sup>  
(1 三重大学 大学院生物資源学研究科、2 名城大学 薬学部、3 愛知淑徳大学 健康医療科学部、4 東海学園大学 スポーツ健康科学部、5 愛知医科大学 医学部、6 三重大学 海藻バイオリファイナリー研究センター)
- B-19 ソバ主要アレルゲン Fag e 2 のリン酸修飾におけるリン酸化部位の同定  
◎福江颯太<sup>1</sup>、鈴木湧太<sup>1</sup>、鄭 屹峰<sup>2</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 バイオメディカル研究所 生体分子イノベーション部門)
- B-20 器具容器包装のメタクリル酸メチル試験への HPLC の適用  
○山口未来、阿部 裕、片岡洋平、六鹿元雄、佐藤恭子  
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-21 塩酸処理した小麦タンパク質による皮膚バリア機能損傷メカニズムの解明  
◎小川里桜、小林隼斗、山口勇将、熊谷日登美  
(日本大学 生物資源科学部)

- B-22 LC-MS/MS を用いた畜産物中のイソキサフルトール試験法の開発  
○菊地博之<sup>1</sup>、坂井隆敏<sup>1</sup>、大倉知子<sup>1</sup>、根本 了<sup>1</sup>、穂山 浩<sup>1,2</sup>、堤 智昭<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 星薬科大学)
- B-23 シジミの HSP 遺伝子発現量と味との関係  
○関澤純平<sup>1,2</sup>、齊藤(北岡)千佳<sup>2</sup>、松村清隆<sup>3</sup>、良永(加藤)裕子<sup>2</sup>  
(1 星薬科大学大学院 薬学研究科、2 麻布大学 生命・環境科学部 食品生命科学科、3 北里大学 海洋生命科学部)
- B-24 機能性表示食品に含まれるプロシアニジン A2 の安定性の検討  
○田口貴章<sup>1</sup>、山村真由<sup>1,2</sup>、徳樂清孝<sup>1</sup>、穂山 浩<sup>1,2</sup>、堤 智昭<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所 食品部、2 星薬科大学 薬学部)
- B-25 チリメンアオジソの蛍光比と成分量及び機能性の関係  
○佐野英道、倉賀野正弘、徳樂清孝、飯森俊文、上井幸司  
(室蘭工業大学 大学院工学研究科)
- B-26 蛍光偏光免疫分析法によるヒスタミン検出  
○今井阿由子、石原未那萌、臼倉拓弥、小野瀬翔、住吉 研、重村幸治  
(Tianma Japan 株式会社 開発本部研究開発部)
- B-27 チリメンアオジソ葉抽出物のアミロイドβ凝集阻害活性に寄与する栽培環境因子  
○島森圭弥<sup>1</sup>、南部智彦<sup>1</sup>、川又大輝<sup>1</sup>、倉賀野正弘<sup>1</sup>、飯森俊文<sup>1</sup>、山中真也<sup>1</sup>、上井幸司<sup>1</sup>、徳樂清孝<sup>1</sup>  
(1 室蘭工業大学 大学院工学研究科)
- B-28 脂質除去固相を用いた食品中有機フッ素化合物 (PFASs) の LC/MS/MS 分析  
○城代 航、Tarun Anumol、滝楚昌彦、澤田浩和  
(アジレント・テクノロジー株式会社)
- B-29 ロスマリン酸はアミロイドβ凝集による PC12 細胞の遊走阻害を緩和する  
○倉賀野正弘<sup>1</sup>、北村嶺太<sup>1</sup>、Lin Xuguang<sup>1</sup>、高橋正行<sup>2</sup>、徳樂清孝<sup>1</sup>  
(1 室蘭工業大学 大学院工学研究科、2 北海道大学 大学院理学 研究院化学部門)
- B-30 りんごに含まれるクロロゲン酸類の相対モル感度を用いた定量法の確立  
○中島 馨、増本直子、西崎雄三、石附京子、杉本直樹、佐藤恭子  
(国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部)
- B-31 加工食品を含む食品からの残留農薬等の摂取量を推定できる新たな手法の開発の試み  
○中村公亮<sup>1</sup>、千葉慎司<sup>1</sup>、木内 隆<sup>1</sup>、柏原奈央<sup>1</sup>、山崎由貴<sup>1</sup>、佐々木敏<sup>2</sup>、吉池信男<sup>3</sup>、穂山 浩<sup>1,4</sup>、堤 智昭<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 東京大学、3 青森県立保健大学、4 星薬科大学)
- B-32 果実とそれらを加工した食品に関する公開放射性セシウム検査データの経時的変化  
○千葉慎司<sup>1</sup>、中村公亮<sup>1</sup>、木内 隆<sup>1</sup>、鍋師裕美<sup>1</sup>、堤 智昭<sup>1</sup>、穂山 浩<sup>1,2</sup>、峰須賀暁子<sup>1</sup>  
(1 国立医薬品食品衛生研究所、2 星薬科大学)
- B-33 多機能 GC-MS 用ソフトウェアを用いたハチミツ判別法の紹介  
○羽田三奈子<sup>1</sup>、Laura McGregor<sup>2</sup>、Massimo Santoro<sup>3</sup>  
(1 玄川リサーチ Gen-Scent Research Laboratory、2 SepSolve Analytical Ltd、3 Markes International Ltd)
- B-34 アプラマイシンの LC-MS/MS 分析のための畜産物からの試料調製法  
○小笠原英城<sup>1,2</sup>、瀬古万里<sup>2</sup>、穂山 浩<sup>3\*</sup>、矢野竹男<sup>1</sup>  
(1 三重大学、2 株式会社東海テクノ、3 国立医薬品食品衛生研究所、\* 現所属：星薬科大学)
- B-35 ポリカーボネート製器具・容器包装における蛍光検出器を用いたビスフェノール A 分析法の検討  
○片岡洋平、四柳道代、近藤 翠、阿部 裕、六鹿元雄、佐藤恭子  
(国立医薬品食品衛生研究所)
- B-36 定量 NMR(qNMR)を用いた食品分析用標準品の品質保証について  
○武藤康弘、三浦 亨  
(富士フイルム和光純薬株式会社 機能性材料研究所)
- B-37 LC-MS/MS を用いた鶏卵中 C<sub>6</sub>-C<sub>10</sub>直鎖飽和脂肪族アルデヒドの定量分析  
○水野晴香<sup>1</sup>、阪野佳南<sup>1</sup>、堤内 要<sup>1</sup>、美濃口直和<sup>2</sup>  
(1 中部大学 応用生物学部、2 愛知県農業総合試験場)

- B-38 ウイルスフリー甲州ブドウの果汁成分  
○樋江井大綺<sup>1</sup>、加藤利企<sup>1</sup>、小島晶子<sup>1</sup>、金政 真<sup>1</sup>、金丸京子<sup>1</sup>、町田千代子<sup>1</sup>、福田雅夫<sup>1</sup>、三輪錠司<sup>1</sup>、吉崎隆之<sup>2</sup>、松本省吾<sup>3</sup>、堤内 要<sup>1</sup>  
(1 中部大学 応用生物学部、2 福山大学 生命工学部、3 名古屋大学 大学院生命農学研究科)
- B-39 難水溶性生理活性物質：クルクミンを分散・溶解させる溶媒の違いが活性に与える影響評価  
○長野一也<sup>1,2</sup>、前北 光<sup>2</sup>、平井はるな<sup>2</sup>、中尾友洋<sup>2,3</sup>、木下圭剛<sup>3</sup>、坂田 慎<sup>3</sup>、西野雅之<sup>3</sup>、平田収正<sup>1,2</sup>、辻野博文<sup>2,4</sup>、東阪和馬<sup>2,5</sup>、堤 康央<sup>2,6</sup>  
(1 和歌山県立医科大学 薬学部、2 大阪大学 大学院薬学研究科、3 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社、4 大阪大学総合学術博物館、5 大阪大学高等共創研究院、6 大阪大学国際医工情報センター)
- B-40 精度管理用試料を利用した特定原材料（小麦）の測定阻害評価と改良抽出法についての検討  
○村上太郎<sup>1</sup>、村野晃一<sup>1</sup>、山崎朋美<sup>1</sup>、柿本 葉<sup>1</sup>、若栗 忍<sup>2</sup>、高取 聡<sup>1</sup>、角谷直哉<sup>1</sup>、渡辺卓穂<sup>2</sup>  
(1 地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所 衛生化学部、2 一般財団法人食品薬品安全センター 秦野研究所 公益事業部)
- B-41 ラットを用いたオリゴガラクチュロン酸の 90 日間亜慢性反復経口投与毒性試験  
○森川朋美、豊田武士、赤根弘敏、松下幸平、小川久美子  
(国立医薬品食品衛生研究所 病理部)
- B-42 下痢性貝毒検査に関する試験所間比較試験のためのホタテガイ試料の調製と評価  
○鎗田 孝<sup>1</sup>、上原由理香<sup>1</sup>、鳥居塚南<sup>1</sup>、渡辺卓穂<sup>2</sup>  
(1 茨城大学 農学部、2 食品薬品安全センター 秦野研究)

## § 企業展示

アジレント・テクノロジー  
アルファモスジャパン  
ジーエルサイエンス  
ニッポンハム食の未来財団  
日本食品化学学会  
ファスマック  
富士フイルム和光純薬

## § ランチョンセミナー

- ◆5月19日(木)  
アジレント・テクノロジー株式会社  
「アミノ酸・有機酸・糖から短鎖脂肪酸まで  
自動前処理-GC・GC/MS を用いた食品メタボローム分析例」
- ◆5月20日(金)  
富士フイルム和光純薬株式会社  
「食品分析用標準品製品のご紹介」

## <参加費用・申込方法>

- ◆参加申込締切は、**5月13日(金)**までとさせていただきます。  
◆学会HP (<http://www.jsfcs.org/>) 登録フォームよりお申し込みください。大会参加には、氏名・メールアドレスの登録が必要です  
◆参加費用：会員 4,000 円、非会員 6,000 円、学生 1,000 円  
**※ 事前振込が必要です。当日受付はありません。**

※ 感染症対策について  
必ずマスクを着用してください。  
当日、入場制限する場合がありますので予めご了承ください。