

日本食品化学学会第30回 総会・学術大会 プログラム (第一報)

日 時 : 2024年5月23日(木) - 5月24日(金) ※参加申込締切: 5月17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 : 杉本 直樹 (国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部 部長)

◆ 5月23日(木曜日) 総会および学術大会

09:00~09:55 開場・受付

10:00~10:05 開会 学会長挨拶 杉本 直樹 (国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部 部長)

10:05~12:02 口頭発表 (若手優秀発表賞 対象演題) 演題No.A01-09

12:30~13:20 ランチョンセミナー (主催: (株)アイスティサイエンス)

「食品化学物質の分析における前処理の自動化装置のご紹介」

※ 評議員会 << 南3-商談室(5) >>

13:45~14:30 総会 (事業報告、事業計画、奨励賞・論文賞表彰式など)

14:30~15:30 奨励賞受賞者講演

「食品中の機能性成分の相互作用によって生じる食品成分の化学的特性の変化」

星薬科大学 岩崎 雄介

「植物由来の健康食品の品質評価及び安全性担保に関する研究」

国立医薬品食品衛生研究所 生薬部 田中 誠司

「食品遺伝子検査の品質を保证する新しい技術の開発」

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 真野 潤一

15:45~16:15 招待講演 (1)

「食品安全行政の現状と課題」

消費者庁 食品衛生基準審査課長 近藤 恵美子

16:15~16:45 基調講演 (学会長講演)

「食品化学における定量分析の役割」

国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部 部長 杉本 直樹

18:00~20:00 交流会 <<東京ベイ有明ワシントンホテル 21F グランブラン>>

◆ 5月24日(金曜日) 学術大会

09:30~11:30 ポスター発表 コアタイム

(奇数 9:30~10:30 / 偶数 10:30~11:30)

12:00~12:50 ランチョンセミナー (主催: (株)エービー・サイエックス)

「LC-MS/MS を用いた食品中のアレルゲン分析 ~基礎から応用~」

※ 編集委員会 << 南3-商談室(5) >>

13:10~13:50 招待講演 (2)

「コラーゲンの摂取効果」

東京農工大学 農学部 野村 義宏

13:50~14:30 招待講演 (3)

「有機化合物の定量分析結果の信頼性を高めるための不確かさ評価」

国立研究開発法人 産業技術総合研究所 山崎 太一

14:40~15:58 口頭発表 演題No.A10-15

16:05~16:25 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

● 5月23日(木曜日) 10:05~12:02

※ ◎若手優秀発表賞 対象演題 A01~A09

A01 コーヒーの品種識別技術の開発～ロブスタ指標成分のLC/MS分析による探索～

◎中島 克¹, 中島元恵¹, 堀川 学², 森 祥子², 大澤月穂², 水田麻美¹, 鳥羽真由子¹

1 サントリーホールディングス株式会社,
2 公益財団法人サントリー生命科学財団

A02 農薬の加工係数予測モデルの開発及びその予測性能評価

◎山崎由貴¹, 中村公亮¹, 柏原奈央¹, 千葉慎司¹, 穂山 浩^{1,2}, 堤 智昭¹

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

A03 LC-MS/MSを用いたグリコサミノグリカン構成二糖類の一斉分析法の開発および食品原料分析への応用

◎平井健吾^{1,2}, 宮本靖久¹, 石井孝昌³, 相島彩夏³, 横田奈映³, 東 恭平⁴, 岩崎雄介², 伊藤里恵², 東 伸昭², 穂山 浩²

1 アサヒクオリティードイノベーションズ株式会社,
2 星薬科大学大学院, 3 星薬科大学薬学部, 4 東京理科大学薬学部

A04 HPLCによるジビエを対象とした残留クロピドール試験法の開発

◎平田祥太郎^{1,2}, 仲谷 正¹, 山口進康¹, 星 英之²

1 (地独)大阪健康安全基盤研究所・衛生化学部,
2 大阪公立大学・現代システム科学研究科

A05 食品中ナノマテリアルの生殖発生に着目した経口毒性解析

◎東阪和馬^{1,2,3}, 泉谷里奈³, Seo Jiwon³, 宮地一輝³, 佐伯悠真³, 芳賀優弥^{2,3}, 堤 康央^{2,3,4,5}

1 阪大高等共創研, 2 阪大院薬, 3 阪大薬, 4 阪大MEIセ,
5 阪大先導

A06 食品に含まれるマイクロプラスチックの細胞毒性への影響解析

◎芳賀優弥^{1,2}, 真鍋颯太², 辻野博文^{1,2,3}, 東阪和馬^{1,2,4}, 堤 康央^{1,2,5,6}

1 阪大院薬, 2 阪大薬, 3 阪大ミュージアムリンクス,
4 阪大高等共創研, 5 阪大MEIセ, 6 阪大先導

A07 とんぶり由来トリテルペンサポニン momordin Icの脂質吸収抑制作用

◎高田隆矢¹, 竹田翔伍³, 萬瀬貴昭¹, 下田博司³, 松田久司¹, 森川敏生^{1,2}

1 近畿大・薬総研, 2 近畿大・アンチエイジングセ,
3 オリザ油化(株)

A08 アルギン酸由来の希少糖 DEH は、ポリグルタミンタンパク質の凝集とそれに伴う神経細胞死を抑制する

◎長谷川真乃¹, 八田侑也², 奥田郁乃³, 三宅英雄^{2,6}, 田中礼士^{2,6}, 黒田浩一^{4,6}, 植田充美^{5,6}, 柴田敏行^{2,6}

1 京都大学大学院農学研究科, 2 三重大学大学院生物資源学研究科,
3 三重大学生物資源学部, 4 京都工芸繊維大学分子化学系,
5 京都大学産官学連携本部, 6 NEDO・ムーンショット

A09 エゾシカ項韌帯を素材とするエラスチンの抽出と品質評価

◎篠原留菜¹, 上井幸司¹

1 室蘭工業大学大学院工学研究科

● 5月24日(金曜日) 14:40~15:58

一般口頭発表

A10 ライストリエノール™含有飼料の給餌による鶏肉への効果

◎津汐亜紀, 山内優歩, 津野裕美, 福地正弥, 中村紀夫, 築野卓夫
築野食品工業株式会社

A11 LC-MS/MSを用いた残留農薬一斉分析法における移動相の影響

◎赤松成基, 後藤 操, 今井 史, 藤田裕代
兵庫県立健康科学研究科

A12 オンライン固相誘導体化-LC-MS/MSによる大豆中のグリホサート, グルホシネートおよびそれら代謝物の分析法の開発

◎佐々野僚一^{1,2}, ◎穂山 浩^{1,3,4}, 関澤純平¹, 原野幹久⁴, 勝本叶香¹, 齋藤 勲², 田口貴章³, 堤 智昭³, 伊藤里恵^{1,4}, 岩崎雄介^{1,4}

1 星薬科大学大学院, 2 (株)アイスティサイエンス,
3 国立医薬品食品衛生研究所, 4 星薬科大学薬学部

A13 リアルタイム PCR 技能試験 ～スキーム開発とパイロット試験

◎布藤 聡^{1,2,3}, 大西真理³, 源間信弘¹, 池田純子^{1,2}, 三澤恵子^{1,2}, 中江裕樹^{1,2}

1 一般社団法人日本バイオテクノロジー認証機構,
2 特定非営利活動法人バイオ計測技術コンソーシアム,
3 株式会社ファスマック

A14 ぶどう酒用新規指定添加物フィチン酸カルシウムの規格試験法の検討

◎多田敦子, 日置冬子, 太田亜紀子, 建部千絵, 窪崎敦隆,
久保田浩樹, 杉本直樹
国立医薬品食品衛生研究所

A15 ¹H スピン情報に基づいたクロロゲン酸類のデジタルリファレンススタンダード (dRS) の作成

◎西崎雄三^{1,2}, 石附京子¹, 杉本直樹¹

1 国立医薬品食品衛生研究所, 2 東洋大学 食環境科学部

◆ポスター発表

● 5月24日(金曜日) ポスター発表コアタイム

奇数番号 9:30~10:30 / 偶数番号 10:30~11:30

B01 嗅覚受容体を用いた大豆オフフレーバー抑制剤の探索方法, 及び抑制剤の特定

◎壇 淳¹, 内藤厚憲¹, 澤永叔基¹, 伊原さよ子², 田中 充¹, 東原和成²

1 日清食品ホールディングス株式会社,
2 東京大学 大学院農学生命科学研究科

B02 培養肉の安全性評価の提案ートランスクリプトーム解析の視点からー

◎櫻澤 怜¹, 田中龍一郎², 山中久美子², 清水達也², 五十君静信³, 田村倫子¹

1 東京農業大学 応用生物科学部,
2 東京女子医科大学 先端生命医学研究所,
3 東京農業大学 食品安全研究センター

B03 サメ由来コンドロイチン硫酸はグラム陽性細菌の増殖を抑制する

◎鈴木雅斗¹, 石野敬子², 佐藤一樹³, 米野雅大³, 吉澤一巳³, 和田 猛³, 戸井田敏彦⁴, 東 恭平³

1 東京理大院薬, 2 昭和大院薬, 3 東京理大薬, 4 千葉大予防セ

B04 ハチミツから分離された酵母の高グルコース条件下における遺伝子発現変動の解析

◎原小衣伎¹, 田村倫子¹

1 東京農業大学大学院 応用生物科学研究科 食品安全健康学専攻

B05 アセトアミドのラット肝細胞質内封入体形成に関する化学構造の特徴

◎相馬明玲¹, 石井雄二¹, 山上洋平^{1,2}, 笠松建吾^{1,3}, 高須伸二¹, 小川久美子¹

1 国立医薬品食品衛生研究所 病理部,
2 東京農工大学獣医学毒性学研究室, 3 東京農工大学獣医病理学研究室

B06 線虫 *C.elegans* を用いた網羅的毒性評価方法の開発: ネオニコチノイド曝露への応用

◎坂口裕子¹, 井川 祐¹, 高山卓大¹, 川添禎浩², 内田雅也³, 富永伸明³, 有菌幸司⁴, 一川暢宏¹, 井之上浩一¹

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

B07 ヒュウガトウキ由来ケラクトン型クマリンの定量分析およびその抗アレルギー作用

◎武田匠平¹, 大津行延¹, 高田隆矢¹, 坂本裕介¹, 萬瀬貴昭¹, 眞岡孝至³, 松田久司¹, 森川敏生^{1,2}

1 近畿大・薬総研, 2 近畿大・アンチエイジングセ,
3 生産開発科学研

B08 ラットを用いたL-ラムノースの90日間亜慢性反復経口投与毒性試験

◎森川朋美, 豊田武士, 松下幸平, 赤根弘敏, 畝山瑞穂, 小川久美子
国立医薬品食品衛生研究所 病理部

B09 S-Trap 法およびオンライン自動固相抽出装置を活用したLC-MS/MSによる特定原材料一斉分析法の検討

◎鳥井昭良^{1,2}, 関 友輔¹, 佐々野僚一^{2,3}, 石田悦基¹, 中村公亮⁴, 伊藤里恵², 岩崎雄介², 飯島 賢¹, 穂山 浩^{2,4}

1 (株)日清製粉グループ本社, 2 星薬科大学大学院,
3 (株)アイスティサイエンス, 4 国立医薬品食品衛生研究所

B10 リン酸修飾 Fag e 2 とアレルギー患者血清 IgE との反応性の検証

◎金野紗央璃¹, 丸山悠太², 小池由美³, 徳永 舞³, 伊藤靖典³, 片山 茂^{1,4}

1 信州大学大学院総合理工学研究科農学専攻, 2 信州大学医学部,
3 長野県立こども病院, 4 信州大学バイオメディカル研究所

B11 食物アレルギー表示検証のための食品中ゴマタンパク質 ELISA 検出法の開発

◎富木雅義^{1,2}, 境 雅寿¹, 田中大地¹, 細谷まい³, 内田華那³, 柴田治樹¹, 守田 稔¹, 伊藤里恵^{2,3}, 岩崎雄介^{2,3}, 穂山 浩^{2,3,4}

1 (株)森永科学研究所, 2 星薬科大学大学院,
3 星薬科大学薬学部, 4 国立医薬品食品衛生研究所

- B12 魚油サプリメントからのポリ塩化ビフェニルの摂取量調査
○張 天齊¹, 高附 巧¹, 足立利華¹, 前田朋美¹, 飛石和大², 佐藤 環², 堀 就英², 鍋師裕美¹, 堤 智昭¹
1 国立医薬品食品衛生研究所, 2 福岡県保健環境研究所
- B13 低分子用 Inert LC カラムを用いた食品中汚染物質の高感度分析法開発
○千葉拓也¹, Diego Lopez², Melinda Ulrich²
1 Restek 株式会社, 2 Restek Corporation
- B14 柑橘油の香気成分分析
○羽田三奈子¹, ライケン・マルコ², 赤尾慎吾³, 竹田宣生³, 山中一司³, リチャード・ターク⁴
1 玄利リサーチ Gen-Scent Research Laboratory, 2 MsMetrixBV, 3 ボールウェーブ(株), 4 FFOS Software
- B15 高速向流クロマトグラフィーを用いたカンナビジオール類の分離検討
○下崎彩雲¹, 井戸駿輔¹, 中森洋紀¹, 布目真梨¹, 掛橋秀直², 片木宗弘³, 高山卓大¹, 井之上浩一¹
1 立命館大学薬学部, 2 大阪府警察本部科学捜査研究所, 3 大阪医科薬科大学医学部
- B16 HS-SPME-GC-TOFMS と機械学習を用いたハチミツの香気成分の構造解析
○渡邊直美, 福留隆夫, 窪田 梓, 生方正章
日本電子株式会社
- B17 いわゆる健康食品中の定量 NMR を用いたカンナビジオール定量法の有用性検討
○田中誠司, 細江潤子, 増本直子, 伊藤美千穂
国立医薬品食品衛生研究所
- B18 精油含有素材ハッカ及びケイヒ煎液濃縮物の成分解析
○天倉吉章, 吉田晴菜, 伊與田梨香, 内倉 崇, 好村守生
松山大学薬学部
- B19 脂溶性貝毒アザスピロ酸分析性能の向上を目指した新規誘導体化試薬の設計とサロゲートを活用した分析法検討
○川末慎葉, 國吉杏子, 上間 匡, 大城直雅
国立医薬品食品衛生研究所
- B20 Biphenyl カラム特性を用いた Alternaria 毒素および麦角アルカロイドを含む 38 成分マイコトキシン一斉分析法の開発
○田口歌織¹, Shun-Hsin Liang², Jamie York², Joe Konschnik², Justin Steimling²
1 Restek 株式会社, 2 Restek Corporation
- B21 蛍光 X 線分析装置による食品中のミネラル、有害重金属の簡易分析
○守屋宏一
株式会社島津製作所
- B22 ¹H-qNMR に基づく相対モル感度(RMS)を用いた大豆イソフラボン類分析法の確立
○大槻 崇, 馬場萌加, 二見櫻子, 黄 奕, 遠藤悠平, 金子剣伸, 松藤 寛
日本大学生物資源科学部
- B23 qNMR によるアリン異性体の同定・定量、および CE-MS によるニンニクの保管と黒ニンニク製造工程における含有物質の変化
○小倉立己¹, 渡辺雅一², 芦野祐尋^{1,3}, 佐藤美夢^{1,3}, 門脇里恵¹, 若山正隆^{1,4}
1 慶應義塾大学 先端生命科学研究所, 2 株式会社ジオンジファーム, 3 公益財団法人庄内地域産業振興センター, 4 愛媛大学 医農融合公衆衛生学環
- B24 総溶出物試験とその乾燥操作の平準化に関する検討
○山口未来, 六鹿元雄, 藤原恒司, 杉本直樹
国立医薬品食品衛生研究所
- B25 蒸発残留物試験法と Overall migration test の性能比較
○藤原恒司, 山口未来, 六鹿元雄, 杉本直樹
国立医薬品食品衛生研究所
- B26 食品添加物ポリビニルアルコール中の残留溶媒試験法の検討
○建部千絵¹, 柳本登紀子¹, 日置冬子¹, 小田島知未², 吉田美佳², 久保田浩樹¹, 佐藤恭子¹, 多田敦子¹, 杉本直樹¹
1 国立医薬品食品衛生研究所, 2 (一財)日本食品分析センター
- B27 LC-MS によるスクラロース-6-アセテート及び合成甘味料同時分析法の開発と市販甘味料の実態調査
○平松幸之助, 高橋洋武, 橋田 規, 照井善光
一般財団法人日本食品検査
- B28 食品添加物公定書のニンヒドリン反応による確認試験の基礎的検討
○藤原由美子, 建部千絵, 黒原 崇, 柳本登紀子, 日置冬子, 久保田浩樹, 多田敦子, 杉本直樹
国立医薬品食品衛生研究所

- B29 自動前処理法を用いた食品中の保存料分析法の開発
○小西賢治¹, 島三記絵¹, 日暮優斗², 伊藤里恵², 岩崎雄介², 佐々野僚一^{1,2}, 穂山 浩²
1 株式会社アイスティサイエンス, 2 星薬科大学薬学部
- B30 食品中の安息香酸分析法による他成分との分離状況の確認
○丸田知枝, 日置冬子, 建部千絵, 久保田浩樹, 寺見祥子, 多田敦子, 杉本直樹
国立医薬品食品衛生研究所
- B31 シングル四重極質量分析計 LCMS™-2050 を用いた食品および飲料中の亜硫酸塩の分析
○吉岡紗穂, 前島 希, 山口 亮, 小林まなみ
株式会社島津製作所
- B32 トリプル四重極 LC-MS を用いた食用昆虫中の残留農薬分析測定法の開発
○安田恭子¹, 滝埜昌彦¹, 山下和之¹, 澤田浩和¹, 平原嘉親²
1 アジレント・テクノロジー株式会社, 2 摂南大学
- B33 酸素-18 安定同位体標識水を用いた新たな残留農薬等の LC-MS 試験法開発: ビシクロピロン分析法 (農産物) 試験法への適用
○藤田百衣, 市川 葵, 岡のぞみ, 高山卓大, 井之上浩一
立命館大薬
- B34 農産物中のギザロホップエチル及びギザロホップ P テフルル分析法の開発
○志田(斎藤)静夏, 齋藤真希, 根本 了, 堤 智昭
国立医薬品食品衛生研究所
- B35 LC-MS/MS を用いた畜水産物中のセトキシジム分析法の開発
○菊地博之, 坂井隆敏, 大倉知子, 根本 了, 田口貴章, 堤 智昭
国立医薬品食品衛生研究所
- B36 厚生労働省が公表している検査結果を利用した流通食品における農薬等の残留濃度に関する解析
○鈴木美成, 高橋未来, 堤 智昭
国立医薬品食品衛生研究所

§ ランチョンセミナー

- ◆5月23日(木)
株式会社アイスティサイエンス
「食品化学物質の分析における前処理の自動化装置のご紹介」
- ◆5月24日(金)
株式会社エービー・サイエックス
「LC-MS/MS を用いた食品中のアレルゲン分析 ～基礎から応用～」

<参加費用・申込方法>

- ◆参加申込締切: 5月17日(金)
◆参加申込フォーム QR コードまたは学会HP (<http://www.jsfcs.org/>)よりお申し込みください。
◆参加費用 : 会員 4,000 円、非会員 6,000 円、学生 1,000 円
懇親交流会: 一般 8,000 円、学生 4,000 円

※ 事前登録、事前振込が必要です ※

↓大会参加申込フォーム QR コード↓



※なお、今大会は ifia/HFE JAPAN 南展示棟 会場内に学会受付を設置しますので、大会参加申込と併せて **ifia/HFE JAPAN への来場登録申込が必要**です。
参加者は必ず、両方の申込みを行ってください。
ifia 来場登録ページ: <https://f-vr.jp/fcn/ifia/>