

(公社)日本栄養・食糧学会関東支部第93回シンポジウム
(公社)日本食品科学工学会平成26年度関東支部大会
プログラム

開 催 日：平成26年3月1日(土)
会 場：東京農業大学 世田谷キャンパス
(東京都世田谷桜丘1丁目1-1)

実行委員長：東京農業大学生物応用化学科教授 山本祐司
(副実行委員長)東京農業大学栄養科学科教授 阿久澤さゆり

大会参加費 1000 円(学生：無料)
交流会参加費 3000 円(ポスター発表学生：無料 その他の学生：500 円)

シンポジウム (農大アカデミアセンター B1 横井講堂)

「アミノ酸・ペプチド研究の最前線」～栄養学・分子生物学・食品学の視点から～

13:00～13:15 開会挨拶・支部会挨拶

高野克己 (日本食品科学工学会関東支部長)

三浦理代 (日本栄養・食糧学会関東支部長)

13:15～13:55 「インスリンシグナルとアミノ酸」

鈴木 司 (東京農業大学 生物応用化学科)

14:00～14:40 「非必須アミノ酸再考」

坂井良成 (味の素株式会社 ライフサイエンス研究所)

14:40～14:55 休憩

14:55～15:35 「健康食品の開発研究」

渡辺斉志 (サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社 イノベーション創発部)

15:40～16:20 「コラーゲンペプチド由来ジペプチド(Pro-Hyp)によるマウスの骨・

関節軟骨への作用」

真野 博 (城西大学 薬学部)

16:20～16:25 閉会の挨拶 山本祐司 (実行委員長)

ポスターセッション (1号館6階)

16:45～17:45 ポスターセッション (ポスター内覧 11:30～13:00)

交流会 (1号館6F 多目的ホール)

18:00～19:45 交流会 (情報交換会)

主 催 (公社)日本食品科学工学会 関東支部
(公社)日本栄養・食糧学会 関東支部
後 援 (公社)日本栄養士会

ポスター発表プログラム

- 1 低温スチーマーを用いた2種農産物（ニンジンおよびサツマイモ）のやわらかく、かつ栄養成分を保持する蒸し加工条件の探索
○豊泉友康、山本寛人、佐々木麻衣（静岡県農林技術研究所 品質・商品開発科）
- 2 凝乳酵素を生産する食用きのこの選抜
○小林奈保子、中村和夫、谷本守正（山梨大院・医工総合・生命）
- 3 国産キノアを原料としてきのこの発酵作用で醸造した新規な味噌
○杉浦絢美、中村和夫（山梨大院・医工総合・生命）
- 4 ヨウ化銀含浸シリコン膜の最適製膜条件の検討
○山川晃平、久保健治、澤井 淳（神奈川工大・応用バイオ科学）
- 5 焼成ホタテ貝殻粉末処理によるリステリア菌バイオフィルムの制御
○島村宣光、入江史雄、菊地幹夫、澤井 淳（神奈川工科大・応用バイオ科学）
- 6 赤ワイン由来成分ピラノアントシアニンの色調安定性
○田村彰吾、久本雅嗣、鈴木淳平、斉藤史恵、奥田 徹（山梨大学大学院医学工学総合研究部 ワイン科学研究センター）
- 7 白ワインのピンキング化に関する研究
○戸沢翔太、久本雅嗣、斉藤史恵、奥田 徹（山梨大学大学院医学工学総合研究部 ワイン科学研究センター）
- 8 高脂肪高ショ糖給餌ラットにおけるトマトの抗肥満効果
○小林真也、櫻井美仁、佐藤眞治（新潟薬科大応生）
- 9 高脂肪高ショ糖給餌ラットにおける越後茸の抗肥満効果
○関 和也、櫻井美仁、佐藤眞治（新潟薬科大応生）
- 10 高脂肪高ショ糖給餌ラットにおける米穀の抗肥満効果
○大竹 健、櫻井美仁、佐藤眞治（新潟薬科大応生）
- 11 ニジマス内臓由来プロテアーゼの特性の検討
○西村圭右、成澤直規、阿部 申、鳥居恭好、竹永章生（日本大生物資源・食品生命）
- 12 富士宮産ニジマスを利用した魚醤製造中の細菌叢の変動
○加藤達人、大沼勇斗、成澤直規、鳥居恭好、竹永章生（日大生資科・食品生命）
- 13 β -ラクトグロブリンは ω -グリアジンを水溶化し製パン性を低下させた
○岡 大貴¹、大原慎太郎²、野口智弘¹、高野克己³（¹東京農大応生・食加技セ、²東京農大院農・農化、³東京農大応生・化学）
- 14 ミカン科果実における食品原材料検出法の開発
○河村沙也加¹、宝関慎也²、小笠原啓人²、内野昌孝²、高野克己²（¹東京農大院農・農化、²東京農大応生・化学）
- 15 亜鉛強化卵の開発とラットを用いた生体利用性評価
○鬼頭 葵、砂川文音、谷本巨樹、後藤 彩、酒井健介、太田篤胤（城西国際大・薬）
- 16 ニジマス魚醤の熟成に及ぼす圧力処理の影響
○落合勝吾、阿部 申、成澤直規、鳥居恭好、竹永章生（日本大学生物資源科学部 食品生命学科）
- 17 トリコテセン系マイコトキシンによる食欲抑制作用
○富永美沙、木村美希、宮本夏子、山根拓実、大石祐一、服部一夫（東京農大応生・栄養）
- 18 PDI-Ero1系により架橋重合化された小麦粉生地タンパク質の性質
○塩野弘二¹、野口智弘¹、高野克己²（¹東京農大・応生・食加技セ、²東京農大・応生・化学）
- 19 糯米の蒸米特性を探る
○渡邊 香¹、辻井良政²、高野克己¹（¹東京農大院農・農化、²アルファ食品(株)）

- 20 アスコルビン酸(AA)は小麦粉生地タンパク質のSS結合形成にどのように関与するか
○西堀史也¹、塩野弘二²、岡 大貴²、野口智弘²、高野克己³ (¹東京農大院・農・農化、²東京農大・応生・食加技セ、³東京農大・応生・化学)
- 21 脱脂乳による製パン阻害はκ-カゼインが要因のひとつだった
○大原慎太郎¹、岡 大貴²、野口智弘²、高野克己³ (¹東京農大院・農・農化、²東京農大・応生・食加技セ、³東京農大・応生・化学)
- 22 デンプンの糊化粘度特性に与えるデンプン粒表層タンパク質の影響
○芳原章太¹、岡 大貴²、野口智弘²、野口治子³、高野克己³ (¹東京農大院農・農化、²東京農大・応生・食加技セ、³東京農大・応生・化学)
- 23 対馬伝統発酵食品「せんだんご」に関する微生物学的研究
○熊谷浩一¹、田中尚人²、梶川揚申¹、佐藤英一¹、岡田早苗¹ (¹東京農大・応生・化学、²東京農大・菌株保存室)
- 24 コーヒー豆における焙煎温度が電気的特性に与える影響
○大高佑介¹、安藤泰雅¹、水谷孝一²、若槻尚斗² (¹筑波大院・シス情工、²筑波大・シス情系)
- 25 小麦登熟過程におけるプロテインジスルフィドイソメラーゼ (PDI) の発現解析
○徳本 脩¹、塩野弘二²、岡 大貴²、野口治子³、内野昌孝³、野口智弘²、高野克己³ (¹東京農大院農・農化、²東京農大・応生・食加技セ、³東京農大・応生・化学)
- 26 超音波の減衰係数の変化を利用するヨーグルト中の気泡検出
○安立隆陽¹、水谷孝一²、海老原格²、若槻尚斗² (¹筑波大院・シス情工、²筑波大・シス情系)
- 27 大学生を対象とした果物アレルギーの現状調査と原因果物キウイフルーツのアレルゲン低減化の試み
○中野ちひろ、市川あゆ美、松崎広志、三輪 操 (東京農大短大部・栄養)
- 28 冷凍イカ解凍操作の最適化-解凍加熱手段がアミノ酸変化に及ぼす影響-
○小林りか、石渡奈緒美、高橋希元、牧 広樹、鈴木 徹 (東京海洋大学 食品生産科)
- 29 菓子由来の餡に含まれるポリフェノール量と抗酸化作用の検証
○神谷 育、門沙央理、三浦茉莉子、鎌田美乃里、池田恵一、馬目佳信、藤岡宏樹 (東京慈恵医大・医)
- 30 ガーリック由来香氣成分の抗炎症作用に関する研究
○今井孝俊、細野 崇、関 泰一郎 (日大院、生資科・応生)
- 31 色素の異なるダイジョ (*Dioscorea alata* L.) の粘質物の性状
○飯島 健、深沢龍太郎、野口治子、内野昌孝、高野克己 (東京農大・応生・化学)
- 32 ツブイボタケ含有vialinin類のKU-812細胞におけるTNF-α(放出阻害メカニズム)の解析
○本橋寛子、吉岡泰淳、菅谷紘一、小野瀬淳一、阿部尚樹 (東京農大・応生・栄養)
- 33 Vialinin Aの標的分子USP5酵素活性阻害を介したTNF-α産生阻害メカニズムの解析
○吉岡泰淳、菅谷紘一、小野瀬淳一、阿部尚樹 (東京農大・応生・栄養)
- 34 クローブ(*Syzygium aromaticum*)に含有されるCYP3A阻害活性物質
○牧内麻緒、高橋央子、松榮紘子、平山遥子、柵木美沙、三橋可歩、高佐幸郎、横井 大、飯田恭兵、菅谷紘一、小野瀬淳一、阿部尚樹 (東京農大・応生・栄養)
- 35 電気インピーダンス特性による食肉の焼き目評価
○小林彰人¹、水谷孝一²、前田祐佳²、若槻尚斗² (¹筑波大院・シス情工、²筑波大・シス情系)
- 36 アブラナ科野菜中sulforaphaneによる破骨細胞分化抑制機構
○高木智弘、井上博文、勝間田真一、鈴木和春、上原万里子 (東京農大院・食品栄養)

- 37 アントシアニン類はRANKLシグナルと細胞融合を阻害することで破骨細胞分化を抑制する
○山森栄美、井上博文、勝間田真一、鈴木和春、上原万里子(東京農大院・農・栄養)
- 38 皮膚線維芽細胞におけるadiponectinのTGF- β 1制御に及ぼす影響
○佐藤ますみ、山根拓実、服部一夫、大石祐一(東京農大応生科・栄養)
- 39 時間制限摂食は肝臓脂質量を変化させ体重増加に影響を及ぼす
○大路 拓巳、細野 崇、関 泰一郎(日大院・生資科・応生科)
- 40 ガーリックオイルは脂質酸化を促進して肥満を改善する
○香川祐輝、細野 崇、関 泰一郎(日大院・生資科・応生科)
- 41 小麦のポストハーベスト品質を向上させる短時間吸水の効果
○田村倫子¹、阿久澤さゆり¹、村 清司¹、荒井綜一²(¹東京農大応生・栄養、²東京農大・総研)
- 42 キノリン酸がエリスロポエチン産生機構に及ぼす影響
○伊勢 瑛¹、後藤圭太¹、福岡伸一²、鈴木 司¹、小林謙一¹、山本祐司¹(¹東京農大応生・化学、²青学・総合文化)
- 43 オリーブ葉ポリフェノールの蛍光標識化と細胞内局在解析
○茂木裕暉、齊藤史佳、藤下真結子、鈴木 司、小林謙一、山本祐司(東京農大応生・化学)
- 44 柑橘系フラボノイドhesperetinとnaringeninの破骨細胞分化に及ぼす影響の差異
○高橋文太、井上博文、勝間田真一、鈴木和春、上原万里子(東京農大院・農・栄養)
- 45 日本晴変異体米分離澱粉の構造解析と老化特性
○矢田千晶¹、峰村貴夫²、藤田直子³、阿久澤さゆり¹(¹東京農大応生・栄養、²東京医療保健大・栄養、³秋田県大・生資)
- 46 餡製造工程で生じる廃棄資源の有効利用に関する研究
阿久澤さゆり¹、浅井美佳子¹、齋藤侑里¹、○牧 道子²、服部清澄²(¹東京農大応生・栄養、²(株)遠藤製餡)
- 47 マサバヘシこ「米ぬか」の性状変化とアミラーゼ生産菌について
○葭原 猛¹、松岡香菜美¹、金勝一樹²、阿久澤さゆり¹(¹東京農大応生・栄養、²東京農工大・大学院)
- 48 形質転換体によるアルキルシュガーの生産性について
○兼重知尚¹、佐藤 望²、内野昌孝²、中西載慶³、高野克己²(¹東京農大院農・農化、²東京農大応生・化学、³東京農大短・醸造)
- 49 閉経後骨粗鬆症モデルマウスの骨代謝に対する大豆イソフラボンおよびセロオリゴ糖の併用摂取による影響
○藤井駿吾¹、井上博文¹、勝間田真一¹、鈴木和春¹、吉川裕治²、町田誠²、上原万里子¹(¹東京農大院・農・食品、²日本製紙株式会社ケミカル事業本部事業開発部)
- 50 脂肪酸伸長酵素 Elovl6 欠損マウスはショ糖嗜好性が亢進する
○煙山(鈴木)紀子、松坂賢、所司慶太、加藤淳子、中川嘉、嶋田昌子、矢作直也、山田信博、島野仁(筑波大学 医学医療系 内分泌代謝・糖尿病内科)