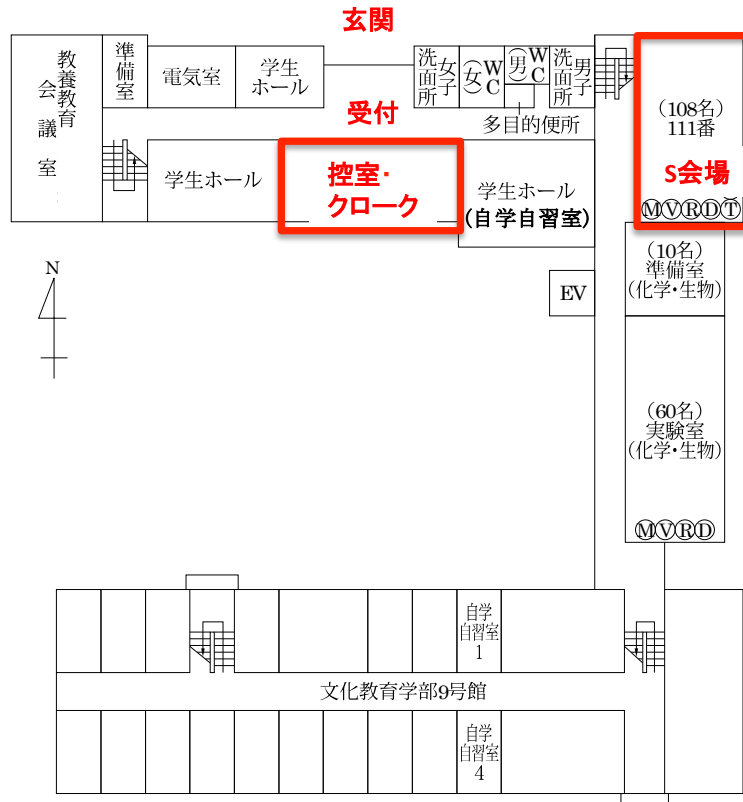


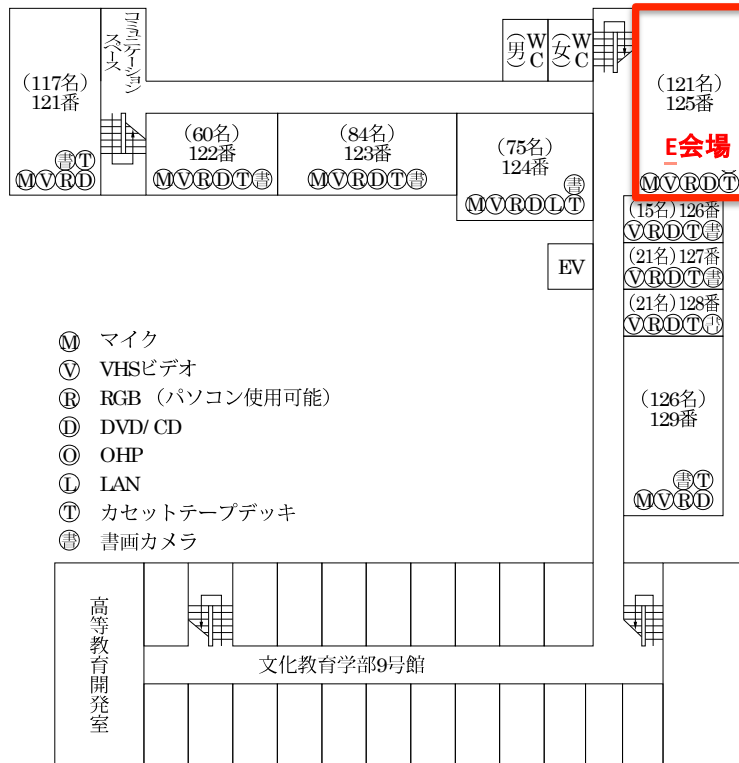
教養教育1号館

1階



教養教育1号館

2階



E会場:栄食(125番教室)	
9:00-9:05	挨拶・連絡・演者準備
9:05	E-1
9:17	E-2
9:29	E-3
9:41	E-4
9:53	E-5
発表賞審査	
10:05-10:10	演者入替
10:10	E-6
10:22	E-7
10:34	E-8
10:46	E-9
10:58	E-10
一般	
11:10-11:15	演者入替
11:15	E-11
11:27	E-12
一般	
11:39	
12:15-13:30	表彰式・昼食

S会場:食科工(111番教室)	
9:00-9:05	挨拶・連絡・演者準備
9:05	S-1
9:17	S-2
9:29	S-3
9:41	S-4
9:53	S-5
10:05	S-6
一般の部	
10:17-10:22	演者入替
10:22	S-7
10:34	S-8
10:46	S-9
10:58	S-10
学生の部	
11:10	S-11
演者入替	
11:22-11:27	演者入替
11:27	S-12
11:39	S-13
11:51	S-14
12:03	S-15
学生の部	
12:15-13:30	昼食
13:30	S-16
13:42	S-17
13:54	S-18
14:06	S-19
14:18	S-20
学生の部	
14:30	

## E 会場 (125番教室)

日本栄養・食糧学会一般講演会場：10月13日（日）9：00～11：39

### <支部発表賞2次審査>

(9:00-9:05 開会挨拶・注意事項連絡・演者準備)

- E-1 9:05 ヒトマクロファージ細胞モデルにおける細胞内酸化レベルおよび貪食能に及ぼす尿毒素Indoxyl Sulfateの役割  
○堤 秀平<sup>1</sup>、徳永祐希<sup>2</sup>、志水隼輔<sup>3</sup>、木下英樹<sup>2,3</sup>、小野政輝<sup>2,3</sup>、黒木勝久<sup>4</sup>、榊原陽一<sup>4</sup>、水光正仁<sup>4</sup>、安田 伸<sup>2,3</sup>  
<sup>1</sup> 東海大、<sup>2</sup> 東海大院・農、<sup>3</sup> 東海大・農、<sup>4</sup> 宮崎大・農
- E-2 9:17 糖尿病自然発症モデルラットを用いたテアフラビン類の糖尿病前症予防作用の解明  
○小島瑠知亜<sup>1</sup>、李 宝瑞<sup>1</sup>、山本采佳<sup>2</sup>、上野友哉<sup>2</sup>、松井利郎<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> 九大院農、<sup>2</sup> 焼津水産化学工業(株)
- E-3 9:29 カゼインとの複合化したキンカン抽出物の細胞膜透過性評価  
○高橋幸毅<sup>1</sup>、大島達也<sup>1</sup>、山崎正夫<sup>2</sup>、江藤望<sup>2</sup>、山崎由美<sup>3</sup>  
<sup>1</sup> 宮崎大・工、<sup>2</sup> 宮崎大・農、<sup>3</sup> 宮崎大・地域
- E-4 9:41 ケルセチンの腫瘍におけるmiR-320aの発現調節作用  
○宮本恵美<sup>1</sup>、小松智美<sup>1</sup>、村田 希<sup>1,2</sup>、山下修矢<sup>3</sup>、林 宜蒨<sup>1</sup>、藤村由紀<sup>1</sup>、立花宏文<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> 九大院農、<sup>2</sup> 愛媛大、<sup>3</sup> 農研機構
- E-5 9:53 乳化法によるキンカン抽出成分の分散化とCaco-2細胞膜透過性の検討  
○越智貴大<sup>1</sup>、高橋幸毅<sup>1</sup>、大島達也<sup>1</sup>、山本建次<sup>2</sup>、清水正高<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> 宮崎大工、<sup>2</sup> 宮崎県工業技術センター

(10:05-10:10 演者入替)

### <一般演題>

- E-6 10:10 脳内モノアミン類含量は給餌飼料により影響を受ける  
○松元沙樹<sup>1</sup>、山本咲希<sup>2</sup>、浦田怜奈<sup>2</sup>、古屋茂樹<sup>1,3</sup>  
<sup>1</sup> 九大院・生資環、<sup>2</sup> 九大・農、<sup>3</sup> 九大院・イノベーションバイオアーキ
- E-7 10:22 メチル化カテキンの抗アレルギー作用に対するエリオジクテオールの増強作用  
○藤野小夏、吉本孝憲、藤村由紀、立花宏文  
九大院農院・生機科
- E-8 10:34 5,7,4'-Trimethoxyflavanone のヒト肝マイクロゾームによる代謝  
○山本健太、徳富美沙紀、太田千穂、古賀信幸  
中村学園大・栄養

E-9 10:46 **アスタキサンチンのミトコンドリアにおける抗酸化作用と筋萎縮予防効果の関係**  
○平坂勝也<sup>1,2</sup>、孫露川陽<sup>2</sup>、宮司進之<sup>3</sup>、季紀豊<sup>4</sup>、足立勝<sup>4</sup>、楊敏<sup>2</sup>、谷山茂人<sup>2</sup>、二川健<sup>5</sup>、橘勝康<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>長崎大・海洋未来イノベ <sup>2</sup>長崎大院・水環・食品栄養、<sup>3</sup>東洋酵素化学、<sup>4</sup>威海利達生物科技、<sup>5</sup>徳島大院・医歯薬・生体栄養

E-10 10:58 **Hydroquinone の強力な抗酸化活性と硫酸化代謝物との比較**  
○黒木葉月<sup>1</sup>、大川瑛梨子<sup>1</sup>、堤秀平<sup>2</sup>、上田裕人<sup>3</sup>、木下英樹<sup>1</sup>、小野政輝<sup>1,3</sup>、黒木勝久<sup>4</sup>、榊原陽一<sup>4</sup>、水光正仁<sup>4</sup>、安田伸<sup>1,3</sup>  
<sup>1</sup>東海大・農、<sup>2</sup>東海大、<sup>3</sup>東海大院・生科、<sup>4</sup>宮崎大・農

(11:10-10:15 演者入替)

<一般演題>

E-11 11:15 **サラダチキン及びその製造工程途中における肉中のイミダゾールジペプチド含有量の比較・検討**  
○服部秀美、永濱清子、西本沙弥香、黒木勝久、江藤望、榊原陽一  
宮崎大・農

E-12 11:27 **福岡県産香酸かんきつ木酢(キズ)果皮の機能性成分の分析および抗酸化特性**  
○太田千穂、山本健太、徳富美沙紀、古賀信幸  
中村学園大・栄養科学

11:39

## S 会場 (111番教室)

日本食品科学工学会一般講演会場：10月13日（日）9：00～14：30

### <一般の部>

(9:00-9:05 開会挨拶・注意事項連絡・演者準備)

- S-1 9:05 濃縮リンゴ果汁の品質特性：官能評価と化学的成分による評価  
○吉元あや美、武曾 歩、折田綾音、森 美紀、太田英明  
中村学園大学
- S-2 9:17 解凍工程での酵素拡散を利用した形状保持型介護食の開発  
○坂本宏司<sup>1</sup>、宮脇美幸<sup>1</sup>、梅垣佳津枝<sup>2</sup>、小川恭司<sup>3</sup>、豊田文彦<sup>3</sup>  
<sup>1</sup> 広国大・医栄、<sup>2</sup> 青葉福社会松寿園、<sup>3</sup> (有)クリスターコーポレーション
- S-3 9:29 九州豚骨ラーメンの美味しさ解明評価用語作成と福岡市内ラーメン店の品質特性把握  
○米満宗明、金子忠輝、小林涼介、松下 香  
九州産業大学・生命科学部
- S-4 9:41 少量酵素液低温処理による簡易なゆず果皮ペースト製造方法の開発  
○大坂隆志、坂井智加子  
広島県立総合技術研究所食品工業技術センター
- S-5 9:53 異なる登録品種のヤーコン葉部における抗酸化活性と糖類分解酵素阻害活性の比較：多変量解析による特徴付け  
○上田裕人<sup>1</sup>、松田 靖<sup>2</sup>、村田達郎<sup>2</sup>、星 良和<sup>1,2</sup>、椛田聖孝<sup>2</sup>、小野政輝<sup>1,2</sup>、木下英樹<sup>2</sup>、井越敬司<sup>2</sup>、安田 伸<sup>1,2</sup>  
<sup>1</sup> 東海大院・生科、<sup>2</sup> 東海大・農
- S-6 10:05 **Study on extraction conditions and antioxidant activity of solubilized Chaga (*Inonotus obliquus*) obtained through hydrothermal treatment**  
○Hazwanee binti Mohamad Hamsan<sup>1</sup>, Asuka Kushizaki<sup>2</sup>, Kouhei Matsuda<sup>2</sup>, Seiji Noma<sup>2</sup>, Nobuyuki Hayashi<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> Biol. Sci. Tech, UGSAS Kagoshima Univ., <sup>2</sup> Fac. Agric., Saga University

(10:17-10:22 演者入替)

### <学生の部>

- S-7 10:22 ヒハツモドキ(*Piper retrofractum* Vahl)抽出物が前駆脂肪細胞(3T3-L1)の脂肪蓄積および糖代謝に与える影響  
○大江萌那、高橋 誠、高良健作、和田浩二  
琉球大・農
- S-8 10:34 日本人における植物ステロール摂取量調査および統計学的解析による食品群の供給源探索

○武元亜梨沙<sup>1</sup>、河東華均<sup>1</sup>、中尾晶子<sup>2</sup>、高濱瞭子<sup>2</sup>、岩本昌子<sup>2</sup>、城内文吾<sup>1</sup>、佐藤匡央<sup>1</sup>

<sup>1</sup> 九大院・農、<sup>2</sup> 中村学園大・栄養科学

S-9 10:46 **Promoting transport behavior of hesperidin and its mechanism in theasinensin A-treated Caco-2 cells**

○Shu-Wei Huang<sup>1</sup>, N. Ohno<sup>1</sup>, C. Abe<sup>1</sup>, Alexia. M. Nectoux<sup>1</sup>, Y. Miyata<sup>2</sup>, K. Tanaka<sup>3</sup>, T. Tanaka<sup>4</sup>, H. Yamamura<sup>5</sup>, T. Matsui<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Kyushu University, <sup>2</sup> Nagasaki Agriculture and Forestry Technical Development Center, <sup>3</sup> University of Nagasaki, <sup>4</sup> Nagasaki University, <sup>5</sup> Charle Corporation, Ltd.

S-10 10:58 **加齢SHR由来血管平滑筋細胞における3,4-ジメトキシ桂皮酸の血管弛緩機構**

○中野明裕、六角屋國光、田中 充、松井利郎  
九大院・農

S-11 11:10 **ミックスモードLC-MS法によるマウス脳内カテコールアミン類の一斉分析**

○芳野温子<sup>1</sup>、清原隼人<sup>1</sup>、Hsuan Chung<sup>1</sup>、高田芙友子<sup>2</sup>、道具伸也<sup>2</sup>、田中 充<sup>1</sup>、松井利郎<sup>1</sup>

<sup>1</sup> 九大院農、<sup>2</sup> 福大薬

(11:22-11:27 演者入替)

<学生の部>

S-12 11:27 **圧力処理による水の特性変化に関する研究**

○的場桃子<sup>1</sup>、井倉則之<sup>2</sup>、下田満哉<sup>2</sup>

<sup>1</sup> 九大院・生資環、<sup>2</sup> 九大院・農

S-13 11:39 **生鮮魚介類の自己消化と加工食品の可能性**

○岡崎 尚、神野未樹、松枝聖華、松山佳代、山縣歩美、山口涼華  
山陽女短大

S-14 11:51 **減塩イワシ魚醤の作製における加圧二酸化炭素の適用**

○小柳理紗<sup>1</sup>、野間誠司<sup>2</sup>、林 信行<sup>2</sup>

<sup>1</sup> 佐賀大院農・生資、<sup>2</sup> 佐賀大院農・鹿児島連大

S-15 12:03 **消化液を用いた微細藻類の培養**

○楠 遥貴、出村幹英、林 信行  
佐賀大・農・生命機能

12:15

<学生の部>

- S-16 13:30 **生体内の酸化ストレス環境下における未熟ミカン摂取の影響**  
○堀田孔明<sup>1</sup>、川野恭平<sup>2</sup>、木村星斗<sup>2</sup>、長谷(田丸)静香<sup>1</sup>、宮崎 瞳<sup>3,4</sup>、田中一成<sup>5</sup>  
<sup>1</sup>福岡工大・院・工・生命環境、<sup>2</sup>福岡工大・工・生命環境、<sup>3</sup>中村学園大・栄養、<sup>4</sup>九州大・院・農・環境農学、<sup>5</sup>長崎県大・院・人間健康科学
- S-17 13:42 **ひご野菜のORAC法に基づく親油性および親水性画分の調製と抗酸化力の評価**  
○吉田修太郎<sup>1</sup>、森本太郎<sup>1</sup>、上田裕人<sup>2</sup>、堤 秀平<sup>3</sup>、小野政輝<sup>1,2</sup>、木下英樹<sup>1</sup>、安田 伸<sup>1,2</sup>  
<sup>1</sup>東海大・農、<sup>2</sup>東海大院・生科、<sup>3</sup>東海大
- S-18 13:54 **MALDI-TOF MSによる浅漬け保存中の菌叢変化解析**  
○柴崎未来<sup>1</sup>、藤江尚香<sup>1</sup>、高橋俊彰<sup>2</sup>、水沼 忍<sup>2</sup>、柳原正雄<sup>2</sup>、佐藤洋介<sup>2</sup>、継国孝司<sup>3</sup>、中山素一<sup>1</sup>、宮本敬久<sup>4</sup>  
<sup>1</sup>九州産業大学生命科学部、<sup>2</sup>(株)アキモ、<sup>3</sup>(株)ウェルシーライフラボ、<sup>4</sup>九州大学農学研究院
- S-19 14:06 **鶏むね肉の茹で調理においてイミダゾールジペプチド含量に調味料が与える影響**  
○西本沙弥香、永濱清子、中野 悠、花井悠真、野口翔平、黒木勝久、江藤 望、榊原陽一、服部秀美  
宮崎大・農
- S-20 14:18 **遊離中鎖脂肪酸の一斉定量のためのAMPP誘導体化LC-MS法の構築**  
○大嶧正隆、申 偉琳、田中 充、松井利郎  
九大院・農

14:30