

一般講演

【 第1日目 9月7日（木） 】

A会場

9:30 座長〔河野 一世〕

- 1A-a1 雑誌『庖丁鹽梅』に現れた調理教育 料理人による男女両性への啓発
(昭和女子大) 今井 美樹
- 1A-a2 三重県尾鷲市と海山町における「押しずし」の実態
(鈴鹿短大) 岡野 節子
(鈴鹿医療科学大) 堀田 千津子
- 1A-a3 儀礼食としての正月のとろろ飯(2報) 東西文化の食の指標となるもの
(日本福祉大) 馬場 景子
(椋山女学園大) 中野 典子
- 1A-a4 牛蒡餅の起源について 朝鮮菓子との関係
(香蘭女子短大) 橋爪 伸子

10:30 座長〔中野 典子〕

- 1A-a5 福島県中山間地域における郷土食品としての凍みもちの調理学的考察
(昭和学院短大) 福永 淑子, 前田 文子, 黒川 理加, 小澤 陽子
(川村学園大) 永嶋 久美子
- 1A-a6 南の島沖縄の魚料理(2) 使用した魚介類の種類・調理法の世代間比較
(琉球大) 田原 美和
(元琉球大) 東盛 キヨ子, 金城 須美子
- 1A-a7 沖縄におけるカツオの食べ方に関する調査研究
(財団法人味の素食の文化センター) 河野 一世
(和洋女子大) 畑江 敬子

〔11:15 終了〕

B会場

9:30 座長〔大越 ひろ〕

- 1B-a1 CLSMによるうどんの形態観察と粘弾性特性との関係
(愛媛大) 長野 隆男
- 1B-a2 手打ちうどんの物性におよぼす澱粉、活性グルテン添加の影響
(大妻女子大) 岡田 久美子, 市川 朝子, 下村 道子
- 1B-a3 製パン性におけるレモンフラボノイド添加の影響について(第2報)
(東海学園大) 大藪 佳苗, 三宅 義明
(株)ポッカコーポレーション商品開発研究所) 平光 正典
(椋山女学園大) 木村 友子
- 1B-a4 小麦粉発酵食品中の微生物酵素を用いたパン作製
(岐阜市立女子短大) 堀 光代
(岐阜大) 長野 宏子

10:30 座長〔市川 朝子〕

- 1B-a5 雨害をうけたパン用小麦ゆきちからの製パン性
(岩手県工業技術センター) 菊地 淑子, 遠山 良
- 1B-a6 シュー生地の物性及び膨化に及ぼす糖の影響
(月島食品工業株式会社) 加登 博文
- 1B-a7 低GIビスケットの開発に向けて(1)

マルチトール、フラクトオリゴ糖を配合したビスケットの性状と嗜好性

(大阪大谷大短大) 大喜多 祥子

(武庫川女子大) 花崎 憲子

(甲南女子大) 倉賀野 妙子

(関東学院大) 和田 淑子

1B-a8 水分収着モデルを用いた市販菓子の多重層収着水の解析

(高知女子大) 佐藤 之紀

(関東学院大) 和田 淑子

(文教大女子短大) 肥後 温子

〔11:30 終了〕

C会場

9:30 座長〔菊崎 泰枝〕

1C-a1 野菜抽出液による腸管上皮細胞における酸化ストレス防御能

(同志社女子大) 真部 真里子, 久賀 奈央子, 牧野 麻美

1C-a2 打ち豆の調理特性と浸漬汁の抗酸化能について

(仁愛女子短大・専攻科) 柳原 理奈

(仁愛女子短大) 佐藤 真実, 谷 洋子

1C-a3 低温スチーミング処理によるカットキャベツ及びモヤシの日持ちの向上

(新潟医療福祉大) 伊藤 直子, 山崎 貴子, 岩森 大, 堀田 康雄, 村山 篤子

1C-a4 ショウガ関連商品の機能性

(聖徳大) 吉田 真美, 内田 優, 吉田 佑美

10:30 座長〔真部 真里子〕

1C-a5 エダマメの茹で加熱による呈味成分およびビタミンC含量の変化

(新潟薬科大) 三宅 紀子, 酒井 清子, 五十嵐 歩, 倉田 忠男

1C-a6 根菜類の食べやすい調理法の工夫

(山梨県立大) 高橋 智子

(日本女子大) 川野 亜紀, 大越 ひろ

1C-a7 セルリー廃棄部の成分的優位性

(東京農大短大) 石田 裕, 入田 菜穂子, 鈴野 弘子

1C-a8 有機栽培がハウレンソウの成分等に及ぼす影響

(兵庫県立農林水産技術総合センター) 小河 拓也, 藤澤 満彦, 永井 耕介

〔11:30 終了〕

D会場

9:30 座長〔山本 由喜子〕

1D-a1 蒸し煮マイワシ揮発性成分中のプロパナールの生成について

(ノートルダム清心女子大) 笠原 賀代子

1D-a2 ハタハタの脂質酸化と脂肪酸組成の変化

(聖霊女子短大) 松本 祥子, 鈴木 美沙子, 黒澤 智子

(秋田県総合食品研究所) 塚本 研一

1D-a3 調理における鰹だしの抗酸化効果

(焼津水産化学工業(株)) 梨本 亜希, 稲森 美奈子, 高木 三姿郎, 松田 秀喜

1D-a4 荒節だしと枯節だしのラジカル消去活性についての検証

(焼津水産化学工業(株)) 山田 潤, 五十嵐 圭里, 松田 秀喜

10:30 座長〔松本 祥子〕

- 1D-a5 鮭加工残渣を用いて作った魚醤油のペルオキシラジカル捕捉活性
(水大校)原田 和樹, 切通 舞, 村上 育恵, 前田 俊道, 福田 裕
(カネセフーズ) 魚谷 益三
(東京農大)小泉 武夫
(金沢学院短大)粟津原 理恵
(東京家政大)永塚 規衣, 長尾 慶子
- 1D-a6 魚の保蔵時における脂質酸化と酸化促進成分
(大阪市立大・院) 山本 由喜子
- 1D-a7 福井県の伝統食「へしこ」の成分分析と食味評価
(仁愛女子短大) 坂口 絵美, 佐藤 真実, 谷 洋子
- 1D-a8 さばなれずしの製造工程中における成分変化と微生物相
(滋賀大) 久保 加織, 松井 理恵, 堀越 昌子
(三重大)糸賀 千佳, 磯部 由香

〔11:30 終了〕

E会場

9:30 座長 〔磯部 由香〕

- 1 E-a1 加熱調理が小麦アレルギーに及ぼす影響について
(岡山県立大) 比江森 美樹, 増田 和子, 木本 眞順美, 山下 広美, 辻 英明
- 1 E-a2 醤油の新しい機能性：鉄吸収促進効果
(ヒガシマル醤油株式会社研究所) 永谷 裕子, 真岸 範浩, 徳力 望,
中田 佳幸, 築山 良一
(ヒガシマル醤油株式会社研究所, 兵庫県立大)古林 万木夫
(兵庫県立大)今井 宏美, 鈴木 誠, 辻 啓介
- 1 E-a3 テンペの発酵時間ともなう色調の変化と調理への応用について
(甲子園短大) 新宅 賀洋
(岡山県工業技術センター) 野崎 信行
(相愛大)太田 美穂
- 1 E-a4 寒天ゲルとゼラチンゲルの飲み込みと物性の関係について
(昭和女子大) 森高 初恵, 高橋 真美, 中澤 文子

10:30 座長 〔舟木 淳子〕

- 1 E-a5 ブラッククミン添加油の抗酸化活性および嗜好性
(名古屋経済大) 長島 万弓
(名古屋女子大・院)石川 陽子, 福田 靖子
(名古屋女子大)中丸 知美, 二村 陽子, 小嶋 淳子
- 1 E-a6 紅麹菌の色素生産性に及ぼす炭素源の影響
(昭和女子大) 高橋 真美, 森高 初恵
- 1 E-a7 W/O/W型エマルションへの乳酸菌の封入による耐酸性への影響
(三重大) 磯部 由香, 水野 麻美, 成田 美代
(太陽化学(株))山下 政統
- 1 E-a8 香酸カンキツ果実「新姫」フラボノイドの調理、食品加工における溶出性について
(東海学園大) 三宅 義明, 高木 真美子, 韓 順子

〔11:30 終了〕

【 第2日目 9月8日（金） 】

A会場

9:15 座長〔福田 靖子〕

2A-a1 日本近代の共同炊事場に関しての一考察

愛知県と埼玉県との共同炊事場の比較から

(日本福祉大) 馬場 景子

(椋山女学園大) 中野 典子, 宇野 良子

2A-a2 子供の食生活改善の試み 野菜嫌いの実態調査

(山口県立大) 安藤 真美, 鹿子島 温子, 神田 知子

(山口大) 五島 淑子

2A-a3 小学生の果物の嗜好におよぼす調理技能の影響

(桜の聖母短大) 津田 和加子

10:00 座長〔安藤 真美〕

2A-a4 中学生の食意識調査

(県立米沢女子短大) 齋藤 寛子, 松本 時子

2A-a5 女子大生の家庭における食事の実態

(女子栄養短大) 小川 久恵, 豊田 光子

(杉野服飾短大) 豊満 美峰子

2A-a6 フランス人の日常食についての実態調査

(星美学園短大) 谷澤 容子

(元アルザス成城学園) 中谷 圭子

(和洋女子大) 畑江 敬子

10:45 座長〔五島 淑子〕

2A-a7 食事教育に関する調査研究

(名古屋女子大・院) 石川 陽子, 福田 靖子

(名古屋経済大) 長島 万弓

2A-a8 アンケート調査からみた揚げ物のおいしさにかかわる要素

(近畿大) 村上 恵

(山口県立大) 安藤 真美

(大阪国際大) 伊藤 知子

(神戸女子短大) 井上 吉世

(奈良女子大・院) 我如古 菜月, 露口 小百合, 明神 千穂

(滋賀大) 久保 加織

(丸大食品(株)) 小林 敦子

(平安女学院大) 武智 多与理

(神戸女学院大(元)) 中原 満子

(滋賀女子短大) 中平 真由巳

(園田学院女子大) 林 淑美

(神戸山手短大) 原 知子

(東大阪短大) 松井 正枝

(大阪成蹊短大) 水野 千恵

(京都教育大) 湯川 夏子

(大手前短大) 和田 珠子

2A-a9 視覚要因がおいしさに及ぼす影響 食器の材質と様式について

(杉野服飾大) 豊満 美峰子, 小宮 麻衣良

(女子栄養大短大) 小川 久恵

(女子栄養大) 松本 伸子

〔11:30 終了〕

〈昼食〉

13:30 座長〔角野 猛〕

- 2A-p1 アンケートによる抽象的な風味表現の尺度化
((独)農研機構・食品総合研究所) 早川 文代, 日下部 裕子
(東京栄養食糧専門学校) 中井 仁美
(アサヒビール(株)) 進藤 洋一郎
- 2A-p2 主菜のたんぱく質供給源食品の量の目安について
(関西福祉科学大) 澤田 崇子
(共立女子大) 瀬戸 美江
- 2A-p3 精進料理におけるだし汁の役割 だし汁の違いがさといもの調理特性に及ぼす影響
(神戸女学院大) 高岡 素子
(鎌倉女子大) 中山 琴美, 吉池 架奈, 笠松 千夏
- 2A-p4 家庭における炊飯時のCO₂排出量の測定
(共立女子短大) 津田 淑江, 久保倉 寛子
(共立女子大) 瀬戸 美江
(奈良教育大) 大家 千恵子

14:30 座長〔村山 篤子〕

- 2A-p5 二酸化炭素排出におよぼす献立における食材選択の影響
(実践女大) 四宮 陽子, 有山 かほる
(石川県大) 宮脇 長人
- 2A-p6 豚肉の料理中に生成される変異原物質/発ガン物質について
(名城大) 小原 章裕, 松久 次雄
- 2A-p7 豆鼓の微生物と諸成分について
(郡山女子大・院) 室 香鈴
(郡山女子大短大) 会田 久仁子
(郡山女子大) 角野 猛

〔15:15 終了〕

B会場

9:15 座長〔香西 みどり〕

- 2B-a1 大麦(もち種)とえん麦澱粉の構造と糊化特性
(東京文化短大) 原 たつえ, 高崎 房子
(奈良教育大) 大家 千恵子
- 2B-a2 豆腐添加がそば及び米粉の麺生地に与える影響
(岩手県立大短大) 魚住 恵
- 2B-a3 麺開発を目的とした雑穀生地特性の把握
(岩手県工業技術センター) 前田 穰, 遠山 良

10:00 座長〔大家 千恵子〕

- 2B-a4 米粉パンの膨化に及ぼす製パン条件の影響について
(日本女子大・院) 高橋 良子, 高木 稚佳子, 藤井 恵子, 大越 ひろ
- 2B-a5 ショ糖添加澱粉ゲルの糊化および老化特性
(三重大) 平島 円
(大阪市立大) 松井 麻里
(群馬大・院) 高橋 亮
(大阪市立大・院) 西成 勝好
- 2B-a6 ゴマ豆腐の力学特性に及ぼす澱粉の種類の影響

(県立新潟女子短大) 佐藤 恵美子 , 山岸 亜衣
(大阪市立大) 西成 勝好

10 : 45 座長 [佐藤 之紀]

2B-a7 ムクナ属マメの調理に関する研究 (第一報)

吸水特性および加熱に伴うL-DOPAの変化

(お茶の水女子大) 香西 みどり , 飯島 久美子 , 早川 和那

(農業環境技術研究所) 藤井 義晴 , 古林 章弘

(和洋女子大) 畑江 敬子

2B-a8 ムクナ属マメの調理に関する研究 (第二報)

(お茶の水女子大) 飯島 久美子 , 香西 みどり

(農業環境技術研究所) 藤井 義晴

(和洋女子大) 畑江 敬子

2B-a9 製餡適性を有する新規素材の検討

(大阪国際大) 伊藤 知子

((株) 俵屋吉富) 川越 聖子

(ヤンマー (株)) 高橋 美奈

[11 : 30 終了]

《昼食》

13 : 30 座長 [升井 洋至]

2B-p1 有機農法が米飯食味に与える影響

(静岡大) 新井 映子 , 田口 沙和子

2B-p2 玄米の圧力炊飯器による炊飯特性

(大阪成蹊短大) 川原 早苗

(青丹学園) 金丸 早智子

((財) 雑賀技術研究所) 丸山 悦子

2B-p3 黒米の炊飯特性と調味料の影響

(高崎健康福祉大) 綾部 園子 , 小島 美由紀 , 関口 さやか

(お茶の水女子大) 香西 みどり

(和洋女子大) 畑江 敬子

2B-p4 精白米の品質保持に冷凍保存を利用する試み

(三桃食品 (株)) 小林 麻衣子

(静岡県立大) 貝沼 やす子

14 : 30 座長 [新井 映子]

2B-p5 微細米粉の理化学的性質および製菓への応用

(首都大学東京) 高崎 禎子

2B-p6 米の調理過程における香気成分生成へのデンプン分解酵素活性の影響に関する研究

(武庫川女子大) 升井 洋至 , 内山 綾子

(名古屋女子大) 竹内 若子

2B-p7 浸漬による米アレルギーの低減化に及ぼす浸漬時間とpHの影響

(名古屋学芸大) 山田 千佳子 , 鍋田 早希子 , 間崎 剛 , 和泉 秀彦

(川崎医療福祉大) 加藤 保子

[15 : 15 終了]

C会場

9:15 座長 [高村 仁知]

- 2C-a1 揚げ油の性状と揚げ種への吸油量
 (武庫川女子大) 大野 佳美, 川田 かおり, 中里 やちほ, 米谷 友里, 内山 綾子
- 2C-a2 揚げ衣への -オリザノール添加が揚げ衣および揚げ油の酸化に及ぼす影響
 (築野食品工業株式会社) 金谷 由美, 門田 めぐみ, 味村 妃紗, 築野 卓夫, 河智 義弘
 (奥本製粉株式会社) 澤井 作司, 王 忠信, 本間 悦子
 (大阪市立大) 菊崎 泰枝
- 2C-a3 IHおよびガスコンロを用いた揚げ物調理に関する研究
 (武庫川女子大) 内山 綾子, 升井 洋至
 (関西電力(株)) 堀田 和孝
 (園田学園女子大) 須谷 和子

10:00 座長 [大野 佳美]

- 2C-a4 真空調理ならびに通常調理における加熱操作が植物性食品の物性に及ぼす影響
 (山形大) 田村 朝子
 (中京女子大) 平田 なつひ, 佐々木 舞, 木下 伊規子
- 2C-a5 真空調理における加熱操作が動物性食品の物性に及ぼす影響
 (中京女子大) 木下 伊規子, 佐々木 舞, 平田 なつひ
 (山形大) 田村 朝子
- 2C-a6 真空調理による食品の抗酸化機能成分の変化
 (名古屋女子大・院) 丹羽 悠輝, 大羽 和子
 (愛知学泉大) 森山 三千江

10:45 座長 [田村 朝子]

- 2C-a7 ジャガイモおよびその主原料スナック菓子中の葉酸含有量
 (カルビー株式会社 R & D D E センター) 三好 隆行, 古賀 秀徳
- 2C-a8 スチームレンジ加熱がブロッコリーの機能性および嗜好性に及ぼす影響
 (奈良女子大) 山口 智子, 上島 由子, 大矢 智子, 高村 仁知, 的場 輝佳
- 2C-a9 大量調理における「あえ物」の安全性に関する調査研究
 (岡山県立大) 槇尾 幸子
 (くらしき作陽大) 仲 克巳
 (倉敷市保健所) 西山 勝利
 (倉敷市教委) 田口 充子, 保田 康子, 江口 幹子, 岡田 勝子, 吉田 礼子,
 高木 昌子, 中嶋 町子, 中田 久美子, 田淵 満子, 金子 幸江,
 三宅 由紀子, 俣野 紀子, 田中 薫, 竹ノ谷 陽子

[11:30 終了]

〈昼食〉

13:30 座長 [杉山 久仁子]

- 2C-p1 クリーミングパウダーがハンバーグの物性と風味に及ぼす影響
 (森永乳業(株)) 田中 麻里子, 住 正宏, 坂本 加奈, 宮崎 裕介
- 2C-p2 ホットケーキの物性とおいしさに及ぼすマヨネーズ添加の影響
 (キューピー(株)) 金子 真由美, 後藤 雅広,
 三尋木 健史, 飛田 昌男, 長谷川 峯夫
- 2C-p3 煮熟中のジャガイモ澱粉の糊化特性におよぼす本みりんの影響
 (共立女子大・院) 木下 枝穂
 (共立女子短大) 小池 恵, 津田 淑江
- 2C-p4 キヌアを添加した製パンの特性について
 (相模女子大短大) 大迫 早苗
 (武蔵丘短大) 永島 伸浩

14:30 座長〔津田 淑江〕

2C-p5 麻婆豆腐の調理とおいしさに関する研究
女子学生とシェフの比較

(鎌倉女子大, 味の素(株)) 笠松 千夏
(味の素(株)) 立山 和美, 高取 幸子

2C-p6 加熱方法による大豆のACE阻害活性と味の関連

(東京家政学院短大) 四十九院 成子, 山岸 美穂
(つくば国際短大) 吉田 恵子

2C-p7 異なる調理器具を利用した調理方法の特徴比較

調理成績、調理時間、エネルギー消費量、調理操作性について

(横浜国大) 杉山 久仁子

2C-p8 凍結全卵と普通卵の調理特性の比較検討

(中国短大) 林 真愉美
(川崎医大附属病院) 遠藤 陽子, 市川 和子, 河原 和枝

〔15:30 終了〕

D会場

9:15 座長〔早川 文代〕

2D-a1 0 以上の寒温による保存は刺身素材の「生き」の状態を持続させる？

(水産大学校) 原田 和樹, 川本 裕夏, 嶋田 寛, 前田 俊道, 福田 裕
(芙蓉海洋開発・水産システム) 伊藤 信夫
(JFE技研・エネルギー環境システム) 戸村 啓二

2D-a2 魚肉鮮度管理用バイオサーモメーターの開発

(東京海洋大) 濱田(佐藤)奈保子, 高山 京子, 小林 武志, 今田 千秋
(國學院大栃木短大) 渡邊 悦生

2D-a3 琵琶湖スジエビを用いたエビ醤油の作成

(滋賀大・院) 乾 久子, 久保 加織, 堀越 昌子
(滋賀県工業技術センター) 岡田 俊樹

10:00 座長〔西島 基弘〕

2D-a4 鶏肉の貯蔵・調理に伴うアンセリン・カルノシン含有量変化

(名古屋女子大) 小出 あつみ
(名古屋女子大短大) 山内 知子, 武藤 亜有
(名古屋女子大・院) 大羽 和子

2D-a5 官能評価による市販肉焼売の品質特性の比較

((株)ニチロ) 吉田 順子, 堀 幾太郎, 菊池 英夫
((独)農研機構・食品総合研究所) 神山 かおる, 早川 文代

2D-a6 低温スチーミング処理を行ったハンバーグの食味特性

(新潟医療福祉大) 岩森 大, 山崎 貴子, 伊藤 直子, 堀田 康雄, 村山 篤子

10:45 座長〔森山 三千江〕

2D-a7 輸入穀類のカビ汚染状況、及び電解生成水によるゼアラレノンおよびフモニシンB1
の分解

(実践女子大) 長谷川 愛, 鈴木 麻友美, 渡邊 佳子, 採田 雅子,
関口 めぐみ, 牧 亜紗子, 西島 基弘

2D-a8 海産物入り混ぜおにぎりの微生物汚染に関する研究

(実践女子大) 牧 亜紗子, 工藤 蘭, 百瀬 和恵, 西島 基弘

2D-a9 食品衛生学実験室および調理学実習室における設備の細菌汚染状況と調理器具の消毒

方法について

(神戸女子短大) 達 牧子, 田中 智子, 森内 安子, 森下 敏子
(大阪あべの 辻調理師専門学校) 杉本 智美, 武政 二郎

〔11:30 終了〕

〈昼食〉

13:30 座長 〔西堀 すき江〕

2D-p1 幼児における「調理保育」の実践

(九州環境福祉医療専) 柿山 章江, 安部 テル子

2D-p2 乳幼児施設における食育についての一考察

(椋山女学園大) 中野 典子

(愛知文教女子短大) 安藤 京子

2D-p3 保育所給食における食物アレルギー対応食導入時の労作時間および食材料費分析

(岡山県立大) 久保田 恵

(関東学院大) 寺本 あい

2D-p4 乳児保育所の給食献立内容についての調査

(尚綱大) 橋本 光子

14:30 座長 〔寺本 あい〕

2D-p5 認知症高齢者グループホームにおける料理の調理頻度と嗜好

(女子栄養大短大) 廣木 奈津, 小川 久恵

(女子栄養大) 松本 伸子

2D-p6 『介護食七変化』を用いた献立演習と栄養バランスについて

(東海学園大) 山田 幸枝, 服部 しげこ, 西堀 すき江

2D-p7 教員養成系大学の調理実習における環境教育

電子掲示板の活用の可能性

(兵庫教育大・院) 岸田 恵津, 永田 智子, 前田 智子

(東京大) 西森 年寿, 中原 淳

(滋賀大) 鈴木 真理子

2D-p8 管理栄養士養成施設校の新入学生の調理に関する意識調査と日常調理行動の実態調査

平成13年度から18年度の推移

(九州栄養福祉大) 楠瀬 千春

〔15:30 終了〕

E会場

9:15 座長 〔長尾 慶子〕

2E-a1 グラメラの成分特性と利用性

(東京農大短大) 武田 燈, 田中 美保, 鈴野 弘子, 石田 裕

2E-a2 アサイ種子の成分特性と利用性

(東京農大短大) 村松 美佳, 岩本 佳代子, 鈴野 弘子, 石田 裕

2E-a3 Thymes香気成分の調理加熱時における挙動

(実践女子大) 佐藤 幸子, 数野 千恵子, 西島 基弘

10:00 座長 〔石田 裕〕

2E-a4 シュガーレス素材「マルチトール」のフォンダンへの利用

(東和化成工業(株)) 十川 詩帆, 瀬川 めぐみ, 小関 宏明, 島田 規男, 大橋 且明

2E-a5 味覚修飾タンパク質ミラクリンの甘味誘導効果について

(福岡女子大・院) 松本 真実, 舟木 淳子

(福岡女子大) 石橋 あや, 高田 千夏

(跡見女子大)朝倉 富子
(東京大・院)伊藤 圭祐,阿部 啓子

2E-a6 電解生成水が大根の煮物に与える影響

(実践女子大) 渡部 絵里香,江端 恵加,数野 千恵子
(ホシザキ電機(株))綿貫 亜紀,沼尻 さやか,片寄 政彦

10:45 座長 [数野 千恵子]

2E-a7 O/W型およびW/O型エマルションの伝熱特性

(東京家政大) 水 珠子,長尾 慶子

2E-a8 ココアクッキーの伝熱特性と物性とに及ぼす水およびコーン油の混合状態の影響

(東京家政大) 喜多 記子,長尾 慶子

2E-a9 新甘味料アセスルファミンKの使用条件とクッキーの性状

(千葉大) 石井 克枝,織井 いづみ

[11:30 終了]

《昼食》

13:30 座長 [石井 克枝]

2E-p1 KClを利用した減塩しょうゆに対する官能及び味覚センサーによる評価の相関性

(焼津水産化学工業(株)) 和田 拓郎,五十嵐 圭里,松田 秀喜

2E-p2 黒砂糖の調理性の白砂糖との比較研究 味の浸透とテクスチャー

(国分市立国分中央高校) 大倉 洋代

(東京家政大)大久保 真衣,喜多 記子,長尾 慶子

(昭和学院短大)黒川 理加

2E-p3 抹茶の粒度および濃度が起泡性に及ぼす影響

(西南女学院大短大) 池田 博子

(東筑紫短大) 園田 純子

(株)伊藤園)沢村 信一

2E-p4 亜麻仁を用いた食パンの品質

(椛山女学園大) 筒井 京子,續 順子

14:30 座長 [森高 初恵]

2E-p5 プロテアーゼによるタンパク質ゲルの物性の改変

(福岡女子大・院) 國崎 悦子,宮本 京子,舟木 淳子

(福岡女子大)倉岡 桂子,田原 加奈子,江頭 和佳子

(跡見女子大)朝倉 富子

(東京大・院)阿部 啓子

2E-p6 ルチンを添加したゼラチン系のゾル ゲル転移特性

(金沢学院短大) 粟津原 理恵,野村 孝弘,二階堂 修

(東京家政大)長尾 慶子

2E-p7 寒天ゲルの性状に及ぼすコラーゲンペプチド混合の影響

(兵庫県立大) 吉村 美紀

(岐阜女子大)桑野 稔子

(大阪市立大新産業創生研究センター)西成勝好

2E-p8 ゴマのラジカル捕捉活性におよぼす高圧処理の影響

(名古屋女子大・院) 福田 靖子

(農水省食総研)小関 成樹,山本 和貴

[15:30 終了]