

2017

第32回 日本香辛料研究会

— 学術講演会 —

日 時: 平成29年9月1日(金)、2日(土)

場 所: 兵庫大学 5号館 401教室

〒675-0195 兵庫県加古川市平岡町新在家2301

世 話 人: 兵庫大学 細川 敬三  
小林桂株式会社 橋際 正行

●9月1日(金)

13:30		はじめに	細川 敬三	兵庫大学 健康科学部
		<シンポジウム>ウコン類の分類と機能性 — 生薬・食品分野から —		
13:35	S1	ウコン類生薬の標準化を指向した多様性解析研究	小松 かつ子	富山大学 和漢医薬学総合研究所
14:15	S2	亜熱帯産ショウガ科植物成分のユニークな生理機能性と作用機構	村上 明	兵庫県立大学 環境人間学部
		休憩		
15:10	1	蛍光指紋を用いた黒胡椒の産地判別方法の改良	○天明 裕介1、今井 真介1、鎌田 庸宏1、柘植 信昭1、藤田 かおり2、杉山 純一3,4	1ハウス食品グループ本社株式会社 研究開発本部、2国際農林水産業研究センター、3米ゲル技術研究所、4ライステクノロジーかわち株式会社
15:22	2	界面前進凍結濃縮法を利用したスパイス香料素材の開発	○安心院 崇1、伊藤 嘉浩2、深谷 冬樹1、高岡 秀明3、宮脇 長人4	1曾田香料株式会社 基礎素材研究部 天然素材グループ、2曾田香料株式会社 基礎素材研究部 乳素材グループ、3曾田香料株式会社 基礎素材研究部 合成香料グループ、4石川県立大学 生物資源環境学部
15:41	3	骨粗鬆症および肥満予防作用を有するローズマリー由来成分の同定	○高橋 麻子、平井 静、鰐淵 彩花、江頭 祐嘉合	千葉大学 園芸学研究科 環境園芸学専攻 応用生命科学領域
15:53	4	香辛料の新しい活用法を探る — 学生によるチャレンジプロジェクト —	石原 健吾1、清水 慎太郎2、小野 昭宣 2、○伏木 亨1	1龍谷大学農学部 食品栄養学科、2ハウス食品株式会社
		休憩		
16:24	5	コリアンダー( <i>Coriandrum sativum</i> L.)の抗酸化特性	○小原 理加1、恩田 浩幸2、佐川 岳人2、菊崎 泰枝3	1奈良女子大・食物栄養、2エスピー食品(株)、3奈良女子大・生活環境・食物栄養
16:36	6	インドネシア産ナツメグのマイコトキシン制御対策	○志賀 正和	PT EAST INDIAN AGENCY PRODUCTS
16:55	7	特定の香気成分が紅茶の風味に及ぼす影響について	○徳田 愛華1、青木 里紗1、佐川 岳人2、重村 泰毅1、佐藤 吉朗1	1東京家政大学、2エスピー食品(株)
17:07	8	カレーパウダーの香りに関する一考察	○青木 里紗1、徳田 愛華1、佐川 岳人2、重村 泰毅1、佐藤 吉朗1	1東京家政大学、2エスピー食品(株)
		懇親会 兵庫大学 5号館2階 学生食堂		

●9月2日(土)

9:30	9	香辛料辛味成分TRPA1アゴニストの求心性迷走神経活性化を介した摂食亢進作用	○岩崎 有作1、仙度 光麻1、細野 崇2、阿部 雅子3、関 泰一郎2、矢田 俊彦1	1自治医科大学 医学部 生理学講座統合生理学部門、2 日本大学 生物資源科学部 生命化学科、3 高崎健康福祉大学 健康福祉学部 健康栄養学科
9:49	10	ウインターセイボリー摂取後のヒトの体温変化に対する口腔・咽頭内刺激の影響	○森 紀之1、増田 秀樹2、深尾 奈央1、小林 里穂1、蜂須賀 祥子2	1滋賀県立大学大学院 人間文化学部 生活栄養学科、2小川香料株式会社 舞浜研究所
10:08	11	消化管TRPV1の不活性化は糖質代謝を亢進する	○斐 準、川端 二功、川端 由子、西村 正太郎、田畑 正志	九州大学大学院農学研究院 家畜生体機構学分野
10:27	12	アリルイソチオシアネートによるTRPV1を介した糖質代謝変化はマウスとニワトリで大きく異なる	○川端 二功、川端 由子、梁 若君、西村 正太郎、田畑 正志	九州大学大学院農学研究院 家畜生体機構学分野
		休憩		
11:00	13	6-(Methylsulfinyl)hexyl isothiocyanate induces aldehyde dehydrogenase in HepG2 cells	○袁 思豪1、吉岡 泰淳 2、芦田 均 1	1 神戸大学大学院農学研究科、2 神戸大学大学院科学技術イノベーション研究科
11:19	14	ガーリック香気成分diallyl trisulfideはTLR4/MyD88シグナルの抑制を介して抗炎症作用を発揮する	○細野 崇、奥江 紗知子、森下 裕菜、飯塚 美玖、増澤(尾崎) 依、関 泰一郎	日本大学生物資源科学部生命化学科、日本大学大学院生物資源科学研究科応用生命科学専攻
11:38	15	クミン種子水溶性成分がマクロファージ活性化に与える影響	○中山 大輔1、石田 萌子1、西 甲 介1,2、恩田 浩幸3、西本 壮吾4、菅原 卓也1,2	1愛媛大院・農学研究科、2愛媛大院・農学研究科附属食品健康科学研究センター、3エスピー食品(株)、4石川県立大・生物資源環境学部
11:50	16	パクチー抽出物の脱顆粒抑制メカニズムの解明	○北村 優莉佳1、石田 萌子1、西 甲 介1,2、恩田 浩幸3、西本 壮吾4、菅原 卓也1,2	1愛媛大院・農学研究科、2愛媛大院・農学研究科附属食品健康科学研究センター、3エスピー食品(株)、4石川県立大・生物資源環境学部
12:02	17	ウルトラファインバブル(UFB)水を利用したわさび加工品に関する研究	○中林 里緒1、奥西 勲2、森光 康次1郎	1お茶の水女子大学大学院、2金印株式会社
12:13		終わりに	伏木 亨	龍谷大学 農学部

特別展示

香辛料の新しい活用法を探る  
— 学生による~チャレンジプロジェクト —  
場所: 兵庫大学 5号館3階301教室

会場のご案内:

講演会: 兵庫大学 5号館4階 401教室

懇親会: 兵庫大学 5号館2階 学生食堂

JR山陽本線(神戸線)東加古川駅下車 徒歩12分  
詳しくは兵庫大学ホームページ  
(<http://www.hyogo-dai.ac.jp/guide/shokai/access.html>)をご覧ください。