

2018

第33回 日本香辛料研究会

— 学術講演会 —

日 時:平成30年11月9日(金)、10日(土)

場 所:味の素株式会社 クライアント・イノベーション・センター

住 所:〒210-8681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1

世 話 人:味の素株式会社 黒田素央

●11月9日(金)

13:00	はじめに	黒田素央	味の素株式会社
13:05	S1 微生物が嗜好する香辛料素材	小川 順	京都大学大学院農学研究科 応用生命科学専攻 発酵生理及び醸造学研究室
13:45	S2 スパイス料理の調理科学的研究	川崎 寛也	味の素株式会社 イノベーション研究所フロンティア研究所 食品官能特性研究グループ
休憩			
<一般演題>			
14:40	1 「香辛子」に関する研究開発	○関 哲也、太田 雅文、織壁 宏	味の素株式会社イノベーション研究所 先端融合研究グループ
14:59	2 ワサビ加工品に対するセルロースナノファイバー(CNF)の効果について	○角崎 みく、中林 里緒、森光 康次郎	お茶の水女子大学・食物栄養
15:11	3 サバ筋肉中におけるヒスタミン生成を抑制するハーブ・スパイスの探索	○後藤 茜1、山下 慶子1、新田 陽子2、菊崎 泰枝3	1 奈良女子大学・食物栄養、2 岡山県立大学・保健福祉・栄養、3 奈良女子大学・生活環境・食物栄養
15:23	4 クミン種子抽出物の脱顆粒抑制効果に関する研究	○秦 麻琴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、2愛媛大院・食品健康セ、3エスピー食品(株)、4石川県立大・生資源
15:35	5 ガーリック香気成分diallyl trisulfideはシステイン残基の酸化修飾を介してthrombinによる血小板凝集を阻害する	○細野 崇 1,2、中口 夏美 2、佐藤 明日香 2、増澤(尾崎) 依 1、関 泰一郎 1,2	1 日本大学生物資源科学部生命化学科、2 日本大学大学院生物資源科学研究科応用生命科学専攻
休憩			
16:03	6 香辛料由来TRPチャネルアゴニスト摂取による体温変化への迷走神経の関与	○森 紀之1,2、浦田 朋実1、福渡 努1	1 滋賀県立大学 人間文化学部 生活栄養学科 2 同志社女子大学 生活科学部 食物栄養科学科
16:22	7 食後腸ホルモンGLP-1の自律神経反射とアドレナリン分泌を介した体熱産生作用:カプサイシン誘発性体熱産生機構との比較	○岩崎 有作1、小沢 一世2 仙度 光麻2、谷田 守3、矢田 俊彦4	1 京都府立大学大学院 生命環境科学研究科 2 自治医科大学 統合生理学部門 3 金沢医科大学 生理学第III講座 4 関西電力医学研究所
16:41	8 鳥類におけるTRPV1の分子進化の解析	○川端 二功1、鈴木 陸2、梁 若君2、西村 正太郎2、田畑 正志2	1 弘前大学農学生命科学部、2 九州大学大学院農学研究院

18:00 懇親会 ザ キャンプ カフェ&グリル (川崎駅 ラッチャデッラ内アレーナチッタ1階)

●11月10日(土)

<一般演題>

9:30	9 酵母を利用したS-アリル-L-システイン生成可能性検討	○辻 史忠、山本 英樹、山岸 一雄、菅原 誠吾、小寺 智博	味の素株式会社
9:42	10 骨粗鬆症および肥満同時予防作用を有するセージ由来成分の探索	○高橋 麻子、平井 静、木住野 真佑、尾池 直人、鰐淵 彩花、江頭 祐嘉合	千葉大院・園芸・応生化
9:54	11 サフラン抽出物の睡眠改善効果の検討	○西出 朱美1、大貴 啓子1、渡辺 智成2、流川 芳晃2、清水 邦義3、大貴 宏一郎4	1. 株式会社ユーザーライフサイエンス 2. SBS 株式会社 3. 九州大学・農学研究科 4. 近畿大学・産業理工学部
10:06	12 ウコンエキスの抗炎症成分の探索	○奥田 知夏1、青柳 守結2、川崎 健吾1、田岡 幸一1、山本 憲朗1、室山 幸太郎1、室崎 伸二1、山本 佳弘1,2	1. ハウスウェルネスフーズ株式会社 2. ハウス食品グループ本社株式会社
休憩			
10:40	13 カレーリーフ生葉成分のカレー香呈味増強効果に関する研究	○和田 布美子、安心院 崇、安永 元樹、深谷 冬樹、佐野 恵右	曾田香料株式会社
10:59	14 本わさび喫食時におけるレトノネーザルアロマのリアルタイム計測手法の構築	○佐川 岳人1 竹井 千香子2 吉沢 賢一2、中川 有理1、佐藤 吉朗3	1 エスピー食品(株)、2 (株)バイオクロマト、3 東京家政大
11:18	15 含硫化合物に着目したバジルおよびスペアミント生葉の香気分析	○田中 尚子、増田 唯、伊藤 麻紀子、藤本文乃、前田 知子、中村 哲也、斉藤 司	長谷川香料(株)
11:37	16 完熟胡椒(赤胡椒)の香気寄与成分の解明とその応用	○金子 秀、藤田 孝、稲垣 さつき、熊沢 賢二、村西 修一	小川香料株式会社
11:56	終わりに	伏木 亨	龍谷大学 農学部

会費:・個人会員-平成30年度会費未納の方は3,000円

・単年度個人会員-4,000円

・学生会員-1,000円

懇親会費:一般3,000円、学生1,000円 講演会、懇親会ともに事前申込は不要です。

連絡先: 龍谷大学 農学部 食品栄養学科 伏木 亨 (事務局 石井真紀) 〒520-2194 大津市瀬田大江町横谷1-5 9号館104

TEL: 077-599-5613

E-mail: spice@spice-research.org

ホームページ: http://www.spice-research.org/

会場のご案内:

講演会:味の素(株)クライアント・イノベーション・センター TEL: 044-223-4166  
京浜急行「京急川崎駅」より京浜急行大師線「鈴木町駅」(食品研究所 黒田)  
下車、踏切を渡ってすぐ(徒歩約1分)

懇親会:ザ キャンプ カフェ&グリル TEL: 044-221-0255  
(川崎駅 ラッチャデッラ内アレーナチッタ1階)  
JR東海道線、京浜東北線、南武線 川崎駅 徒歩5分  
京浜急行 京急川崎駅 徒歩8分