

第37回 日本香辛料研究会 — 学術講演会 —

会 期：2023年12月8日（金）9日（土）

場 所：金沢商工会議所会館 ホール（講演会）
金沢ニューグランドホテル（研究交流会）

世 話 人：北陸学院大学 健康科学部 榎本俊樹

開始 12月8日（金）

13:30	はじめに	森光 康次郎	お茶の水女子大学 生活科学部 食物栄養学科
<シンポジウム> 香辛料・嗜好品の心や体に及ぼす影響を科学で紐解く オーガナイザー：北陸学院大学 健康科学部 榎本俊樹			
13:35	S1 「ジャワしょうが」エキスの神経栄養因子様作用 ～基礎医学研究から臨床応用の可能性について～	鈴木 信孝	NPO法人 代替医療科学研究センター
14:16	S2 石川の地域に根ざした嗜好飲料の香気成分 —加賀棒茶と山廃仕込み清酒—	笹木 哲也	石川県工業試験場 化学食品部 食品加工技術研究室
休憩 20分 <一般演題>			
15:16	1 AI解析を基盤とする香辛料用フレーバーホイール自動作成法の開発	○辻 凌希、寺田祐子、伊藤圭祐	静岡県立大学・食品栄養科学部
15:35	2 タマネギ由来催涙成分生成キットを用いた採検検査についての報告 ～岩木健康増進プロジェクト健診でのトライアル結果～	笹子 浩史 1、○上山 正恵 1、青柳 守紘 1、平尾 宜司 1、 中路 重之2、村下 公一3、三上 達也2、玉田 嘉紀2、上野 真治2、小堀 宏理2、山本 佳弘 1	1 ハウス食品グループ本社株式会社 研究開発本部、2 弘前大学大 学院医学研究科、3 弘前大学健康未来イノベーション研究機構
15:54	3 タイム熱水抽出物中の抗インフルエンザウイルス成分の特性付け	○前川 佳彦 1、葛西 雅博 2、河原 岳志 1	1 信州大院 農 食品生命、2 エスピー食品(株)・中央研究所
休憩 15分			
16:27	4 カルダモンに含まれる甘味増強物質について	○中川有理、山畑直樹、佐川岳人	エスピー食品株式会社
16:39	5 ペパーミント抽出物の塩味増強効果に関する考察	○西美穂、森光康次郎	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科 食品化学研究 室
16:51	6 ローズマリーによる塩味増強効果に関する研究	○佐藤有紗、新田陽子、森光康次郎	お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 ライフサイエ ンス専攻
<研究交流会> 金沢ニューグランドホテル 「銀扇」 12月9日（土）			
9:30	7 ターメリックオイルが動脈硬化に及ぼす影響	○阿部 奈都実1、増澤(尾崎) 依2、細野 崇1,2、関 泰一郎1,2	1 日本大学大学院・生物資源科学研究科・応用生命科学専攻 2 日本 大学・生物資源科学部・バイオサイエンス学科
9:42	8 Garlic essential oilがマウスの認知機能に及ぼす影響	○菊池 渚沙1、渡邊 直杜1、増澤(尾崎) 依2、細野 崇1,2、関 泰 一郎1,2	1 日本大学大学院・生物資源科学研究科・応用生命科学専攻、2 日 本大学・生物資源科学部・バイオサイエンス学科
10:01	9 マウスにおけるスパイス成分の口腔内感受性と週齢による感受性変 化	○小山和士1、富樫源太1、川端二功1,2	1 弘前大学農学生命科学部家畜生理学分野、2 岩手大学大学院連合 農学研究科
休憩 20分			
10:32	10 わさび根茎トリミング断面の黒色化遅延手法の開発	○中村 匡、渡邊 岳夫、仲田 さおり、鎌田 庸宏、岡 佑美	ハウス食品グループ本社株式会社 研究開発本部
10:51	11 Probe Electro-Spray Ionizationを用いたワサビの系統間差測定	○鈴木健太、中川有理、佐川岳人	エスピー食品株式会社
11:03	12 生鮮胡椒の色と香りを活かした胡椒加工品の開発	○久下沼 裕1、竹内 剛1、水谷 吏絵1、松原 啓子1、藤田 明文2、鈴木 博子2、羽馬 慎哉3	1 ハウス食品株式会社 開発研究所、2 ハウス食品グループ本社株 式会社、3 株式会社ヴォークス・トレーディング
11:22	終わりに	榎本俊樹	北陸学院大学 健康科学部 栄養学科

会費：・個人会員- 2023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

研究交流会参加費：一般- 4,000円、学生- 1,000円
* 事前登録をおねがいします

E-mail :spice.research.2020@gmail.com
ホームページ :http://www.spice-research.org/