

日本食品化学学会第22回 総会・学術大会 プログラム

日時:2016年6月2日(木)～6月3日(金)

場所:高知市文化プラザかるぽーと(高知市九反田 2-1)

◆6月2日(木曜日) 総会および学術大会 《大ホール》

09:25～09:30 開会 学会長挨拶 水上 元(高知県立牧野植物園 園長)

09:30～11:52 一般発表(口頭)

12:10～13:10 評議員会 《地下1階 リハーサル室》

13:20～14:10 総会(事業報告、事業計画、奨励賞・論文賞表彰式など)

14:10～15:10 奨励賞受賞者講演 座長:合田 幸広(国立医薬品食品衛生研究所薬品部長)

「東日本大震災に起因した食品中の有害化学物質の実態に関する研究」

国立医薬品食品衛生研究所食品部任期付研究員 植草 義徳

「食品に含まれるコンドロイチン硫酸の解析並びにその生理活性に関する研究」

千葉大学大学院薬学研究院助教 東 恭平

「有効性及び含有成分組成に基づく天然添加物の品質評価に関する研究」

国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第一室室長 多田 敦子

15:10～15:50 特別講演(1) 座長:水上 元(高知県立牧野植物園園長)

「食の安全性評価 –ハイリスクグループにおける安全係数について–」

香川大学医学部腫瘍病理学 医学部長 今井田 克己

15:50～16:10 休憩

16:10～16:50 学会長講演 座長:手島 玲子(日本食品化学学会理事長)

「植物インベントリーと有用機能性素材の開発～牧野富太郎の仕事を現代に生かす～」

高知県立牧野植物園 園長 水上 元

16:50～17:30 特別講演(2) 座長:加藤 祐一(大阪市立大学医学部附属病院医薬品・食品効能評価センター特任教授)

「食品安全行政の現状と課題」

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部基準審査課長 山本 史

18:00～ 交流会 《ホテル日航高知旭ロイヤル 5階 ウォーターフォール》

◆6月3日(金曜日) 学術大会 《大ホール》

09:00～12:15 一般発表(ポスター)／コアタイム 9:15～12:15 《小ホール》

12:30～13:30 編集委員会 《地下1階 リハーサル室》

12:30～13:30 ランチョンセミナー

13:40～14:20 特別講演(3) 座長:一色 賢司(日本食品分析センター学術顧問)

「高知県の地域食材が有する機能性の評価とその検証 ～地産地消地検の勧め～」

高知大学副学長(地域連携担当)地域連携推進センター長 受田 浩之

14:20～15:44 一般発表(口頭)

15:45～16:00 若手優秀発表賞 表彰式

◆ 企業展示 《大ホール1階ホワイエ》・ポスター 《小ホール》 / 展示時間

6/2(木) 10:00～17:00

6/3(金) 9:00～14:00

●一般発表（口頭）

◆6月2日（木曜日）

座長：天倉 吉章（松山大学薬学部）9:30～10:09

- A-1 家庭用冷凍庫内における揮発性有機化合物の冷凍食品への着着に関する調査
○倉員 貴昭、鈴木 稚子、島原 義臣、伊藤 千恵子
（株式会社ニチレイ 品質保証部 食品安全センター）
- A-2 DART-MS/MSを用いたポリ塩化ビニル中のフタル酸エステル類の迅速スクリーニング法の開発
○阿部 裕、山口未来、六鹿元雄、穂山 浩、佐藤恭子
（国立医薬品食品衛生研究所）
- A-3 qNMR/LCから求めた相対感度係数を適用したカルミン酸定量分析法の検討
○西崎雄三¹、國井成則²、小西良子²、穂山浩¹、井原俊英³、加藤尚志³、多田敦子¹、杉本直樹¹、佐藤恭子¹
（¹国立医薬品食品衛生研究所、²麻布大学 生命・環境科学部、³産業技術総合研究所）

座長：杉本 直樹（国立医薬品食品衛生研究所）10:09～11:01

- A-4 高知県産ヤギ乳の食品化学特性
○川添 建太郎¹、中島 悦子²、吉金 優²、森山 洋憲³、沢村 正義²
（¹川添ヤギ牧場、²高知大学 地域連携推進センター 土佐 FBC、³高知県工業技術センター）
- A-5 パン製品中の小麦粉の産地判別に向けた小麦由来タンパク質の解析および安定同位体比分析の基礎的検討
○鈴木 彌生子、佐藤 里絵
（農研機構・食品総合研究所）
- A-6 機能性表示食品の品質評価に関する研究（1）グラブリジンあるいはグラブリジン含有甘草抽出物を機能性関与成分とする製品の成分分析
○政田 さやか¹、合田 幸広²、袴塚 高志¹
（¹国立衛生薬部、²国立衛生薬品部）
- A-7 サラシア・キネンシスに含有される抗糖尿病作用成分
○赤木 淳二^{1,2}、小林 正和¹、森川 敏生²、二宮 清文²、木内 恵里²、田邊 元三³、Yutana Pongpiriyadacha⁴、吉川 雅之²、村岡 修^{2,3}
（¹小林製薬中研、²近畿大薬総研、³近畿大薬、⁴Rajamangala 工科大）

座長：穂山 浩（国立医薬品食品衛生研究所）11:01～11:53

- A-8 サラシア・キネンシス熱水抽出エキス配合食品のヒトでの利用
○小林 正和¹、赤木 淳二^{1,2}、山口 康代¹、山崎 寛生¹、森川 敏生²、二宮 清文²、吉川 雅之²、村岡 修^{2,3}
（¹小林製薬中研、²近畿大薬総研、³近畿大薬）
- A-9 柑橘類未利用資源からの天然フレーバーの調製と生理機能性の研究
○齋藤愛^{1,2}、伊藤克^{1,2}、大見亮宏¹、矢野竹男¹、奥村克純³、西村訓弘²、籠谷和弘¹
（¹辻製油株式会社、²三重大学大学院地域イノベーション学研究所、³三重大学大学院生物資源学研究所）
- A-10 食品由来メチルキサンチン類による炎症性アディポカインの産生抑制機構の解明
○三谷壘一¹、片山茂²、中村宗一郎²
（¹信州大学・先鋭領域融合研究群、²信州大学大学院・農学系）
- A-11 タイ科魚類に潜在する甲殻類アレルギーリスク
○臼井 将勝¹、新井 健太¹、安本 信哉²、近藤 昌和²、前田 俊道¹、宮崎 泰幸¹
（¹国立研究開発法人水産研究・教育機構水産大学校食品科学科、²国立研究開発法人水産研究・教育機構水産大学校生物生産学）

◆6月3日（金曜日）

座長：島村 智子（高知大農学部）14:20～15:08

- A-12 微生物活性測定装置による菌数計測
○小磯博昭、後藤啓治
（三栄源エフ・エフ・アイ株式会社）
- A-13 LAMP法を用いた安全性審査済み遺伝子組換えダイズおよびトウモロコシのスクリーニング的定性検知法の開発
○高島令王奈¹、鍵屋ゆかり²、峯岸恭孝³、布藤聡²、野口秋雄⁴、近藤一成⁴、最上（西巻）知子⁴、真野潤一¹、橋田和美¹
（¹国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所、²㈱ファスマック ³㈱ニッポンジーン ⁴国立医薬品食品衛生研究所）
- A-14 食品に含まれる「クチナシ青色素」の定量法の検討
○伊藤裕才、小野田千保、小林美伽、中谷早織
（共立女子大学家政学部食物栄養学科）
- A-15 LC-QTOFを用いたトリカブト中アコニチンアルカロイド類の分析
○滝埜昌彦¹、林田眞喜子²
（¹アジレント・テクノロジー㈱、²日本医科大学法医学教室）

座長：代田 修（徳島文理大学香川薬学部）15:08～15:44

- A-16 自動プレカラム誘導体法を用いたアミノ酸および不揮発性腐敗アミン類の同時分析
○篠原亘、見勢牧男
（アジレント・テクノロジー株式会社）
- A-17 抗酸化物質による酒類中のレモン香気成分の減少および劣化臭生成抑制
○水谷浩平、鈴木たまみ、田中善久²、和田華奈子¹、波多野稔子¹
（アサヒビール株式会社 酒類開発研究所）
- A-18 天然資源の医療への応用 I - 食品の付加価値の追求 -
○宮村彦彦¹、横田淳子¹、受田浩之²
（¹高知大学医学部附属病院 薬剤部、²高知大学地域協働学部）

●一般発表（ポスター）

◆6月3日（金曜日）

※コアタイム 奇数番号 09:15～10:45、偶数番号 10:45～12:15

- B-1 キレート樹脂固相カートリッジを用いた2価の陽イオンを含む食品添加物中の鉛試験法の開発
○建部千絵、久保田浩樹、多田敦子、佐藤恭子
（国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部）
- B-2 ポリ塩化ビニル製玩具中の可塑剤使用実態調査
○山口未来¹、木嶋麻乃²、阿部 裕¹、伊藤裕才²、六鹿元雄¹、佐藤恭子¹
（¹国立医薬品食品衛生研究所、²共立女子大学）
- B-3 台所用洗剤に使用される界面活性剤のヒト健康影響評価～野菜・果物への残留挙動解析
○亀山 明代、舞原 文女、西岡 亨、森田 修
（花王株式会社 安全性科学研究所）
- B-4 器具・容器包装の溶出試験における試験溶液調製操作の試験室間共同試験
○六鹿元雄¹、阿部 孝²、阿部智之²、阿部 裕¹、大野春香³、大野浩之³、大野雄一郎²、尾崎麻子³、柿原芳輝²、小林尚²、柴田 博²、関戸晴子³、菌部博則²、但馬吉保²、田中 葵²、中西 徹²、野村千枝³、羽石奈穂子³、早川雅人²、疋田晃典³、三浦俊彦²、山口未来¹、渡辺一成²、穂山浩¹、佐藤恭子¹
（¹国立医薬品食品衛生研究所、²登録検査機関等、³公的衛生研究所等）

- B-5 ショウキョウ及びカンキョウのTRPV1 賦活活性予測モデル式の構築と構造活性相関について
○吉富太一¹、後藤佑斗¹、袴塚高志¹、丸山卓郎¹、大嶋直浩²、中森俊輔³、小林義典³、安食菜穂子⁴、杉村康司⁴、淵野裕之⁴、飯田修⁴、川原信夫⁴、神野透人⁵、香川聡子⁶、若菜大悟⁷
(¹国立医薬品食品衛生研究所、²国際医療福祉大・薬、³北里大・薬、⁴国立医薬品食品衛生研究所、⁵名城大・薬、⁶横浜薬大、⁷星薬大)
- B-6 Chemical profiling of whole Huanglian extract prepared by green technology using pressurized hot-water extraction system
○Ming Yuan Heng^{1,2}、Eng Shi Ong¹、Takakazu Mitani²、Shigeru Katayama²、Soichiro Nakamura²
(¹Singapore University of Technology & Design、²Faculty of Agriculture, Shinshu University)
- B-7 ミャンマー産ショウガ属植物の網羅的成分解析
○松野 倫代¹、MuMu Aung²、田中 伸幸³
(¹高知県立牧野植物園、²高知大学、³国立科学博物館)
- B-8 多変量解析を用いた食品添加物の真菌への有効性評価
○高橋 淳子¹、高鳥 浩介²、天尾 弘実³、植田 富貴子⁴
(¹桐生大学短期大学部生活科学科、²NPO 法人カビ相談センター、³日本獣医生命科学大学応用生命科学部動物科学科、⁴日本獣医生命科学大学獣医学部獣医学科)
- B-9 高速向流クロマトグラフィーによるゴマ油不けん化物からの高純度セサミンおよびセサモリンの単離精製
○高橋未来¹、多田敦子²、西崎雄三²、杉本直樹²、竹内 弘明³、中川 一弥³、穂山 浩²、井之上 浩一¹
(¹立命館大学薬学部、²国立医薬品食品衛生研究所、³長岡香料株式会社)
- B-10 DMAC 法による加工食品中の総プロアントシアニジンの定量
○村上太郎、工藤鮎子、清田恭平、紀雅美、山野哲夫
(大阪市立環境科学研究所 調査研究課)
- B-11 既存添加物スピルリナ青色素中の総ミクロシスチン定量法の検討
○箕川 剛¹、中島 光一¹、福沢 栄太²、後藤 浩文²、西崎 雄三³、杉本 直樹³、佐藤 恭子³
(¹三栄源エフ・エフ・アイ株式会社、²日本食品分析センター、³国立医薬品食品衛生研究所)
- B-12 既存添加物クチナシ青色素の色素生成メカニズムの解明: 前駆体の構造決定
○石附京子¹、西崎雄三¹、多田敦子¹、箕川剛²、中島光一²、穂山浩¹、杉本直樹¹、佐藤恭子¹
(¹国立医薬品食品衛生研究所、²三栄源エフ・エフ・アイ(株))
- B-13 ドライフルーツ食品を例とした、標的遺伝子コピー数の差に伴う内在性遺伝子の検出感度の違いについて
○石垣拓実¹、中村公亮¹、布施谷実聡²、川上浩²、近藤一成¹
(¹国立医薬品食品衛生研究所、²共立女子大学)
- B-14 安全性未審査の遺伝子組換えパパイア検知に向けた全ゲノムシーケンシング技術応用の検討について
○中村公亮¹、近藤一成¹、穂山浩¹、石垣拓実¹、野口秋雄¹、勝又啓史²、高崎一人²、布藤聡²、坂田こずえ¹、福田のぞみ¹、真野潤一³、橘田和美³、田中秀典⁴、明石良⁴、最上(西巻)知子¹
(¹国立医薬品食品衛生研究所、²ファスマック、³食品総合研究所、⁴宮崎大学)
- B-15 化学物質のアレルゲン性を簡便に評価する in vitro 試験法の開発
○西川真帆、西窪太志、宗内紀子、嶋倉邦嘉、黒瀬光一
(東京海洋大学食品生産科学部門)
- B-16 主要ソバアレルゲン Fag e 2 に対する特異性の高い抗体の作製、及び食品中のソバ検出系への利用
○原田 義孝、綱 美香、瀬戸 泰裕、関口 哲
(日本製粉株式会社 中央研究所 生物科学研究所)
- B-17 玄米および玄米を利用した製品における米アレルゲンの検出
○佐藤里絵¹、柘植郁哉²、徳田玲子³、手島玲子^{4,5}
(¹国立研究開発法人 農研機構 食品総合研究所、²藤田保健衛生大学、³徳田ファミリークリニック、⁴国立医薬品食品衛生研究所、⁵徳島文理大学)
- B-18 未変成の食品加工用酵素の抗原感受性評価
○片山茂¹、福島悠依子¹、三谷壘一²、穂山浩³、中村宗一郎¹
(¹信州大学農学部応用生命科学科、²信州大学先鋭領域融合研究群バイオメディカル研究所、³国立医薬品食品衛生研究所)
- B-19 食品加熱時におけるカテキン類と糖との反応
○森川仁美、稲田 葵、松尾洋介、齋藤義紀、田中 隆
(長崎大学 医歯薬学総合研究科(薬学系))
- B-20 広島県産マガキの蓄養におけるエサおよび水温が呈味成分におよぼす影響
○山本 純平¹、北岡 千佳²、中村 亮¹、良永 裕子¹
(¹麻布大学、²戸板女子短期大学)
- B-21 添加物の呼称と消費者の意識・行動の関係
○稲津康弘、細谷幸恵、川崎晋
(農研機構 食品研究部門(食品総合研究所))
- B-22 食品用途香料である 2,3-pentandione の F344 ラットにおける 90 日間反復投与毒性試験
○木島綾希、石井雄二、高須伸二、横尾 諭、土屋卓磨、梅村隆志、小川 久美子
(国立医薬品食品衛生研究所 病理部)
- B-23 微量ハイスルーブットスクリーニング法を用いた フクロフソ(*Gloioptelis furcata*) 熱水抽出物の Aβ 凝集阻害機構の解明
○楊卓朗、板田鉄平、高橋倫人、大柄俊貴、上井幸司、徳楽清孝
(室蘭工業大学大学院工学研究科)
- B-24 ラット門脈カテーテル留置法を用いた食品成分と医薬品の相互作用
○橋本 ゆかり、中村 衣里、松浦 寿喜
(武庫川女子大学大学院 生活環境学研究所 食物栄養学専攻)
- B-25 蒸留酒中の糖分析における各種検出器を用いた分析手法
○水野智子、松沼孝行、橋口九州男、福島景子、山岸陽子
(サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社)
- B-26 既存添加物チャ抽出物中の成分含量と抗酸化力価の関係
○島村智子¹、伊藤裕才²、久保勇人¹、柏木丈弘¹、石川洋哉³、松井利郎⁴、山崎壮⁵、多田敦子⁶、杉本直樹⁶、穂山浩⁶、受田浩之⁷
(¹高知大農、²共立女子大家政、³福岡女子大国際文理、⁴九大院農、⁵実践女子大生活科学、⁶国立衛研、⁷高知大地域協働)
- B-27 大豆由来塩基性ペプチドの BDNF 産生促進効果
○清水綾乃¹、有村美紗²、前淵元宏³、三谷壘一⁴、片山茂¹、中村宗一郎¹
(¹信州大学大学院総合理工学研究科食品生命科学分野、²信州大学農学部応用生命科学科、³不二製油株式会社、⁴信州大学バイオメディカル研究所)

- B-28 パラヒドロキシ安息香酸エステルが線虫 *Caenorhabditis elegans* に及ぼす影響
○橋友理香¹、飯田陽一¹、大塚良一³、三谷壘一⁴、片山茂^{1,2}、中村宗一郎^{1,2}
(¹信州大学農学部、²信州大学大学院総合理工学研究科、
³上野製薬株式会社、⁴信州大学先鋭領域研究群バイオメディカル研究所)
- B-29 天然資源の医療への応用Ⅱ-Reverse Translational Research への取り組み-
○横田淳子¹、受田浩之²、宮村充彦¹
(¹高知大学医学部附属病院 薬剤部 ²高知大学地域協働学部)
- B-30 ショウガ加工副産物を活用した食品素材の開発と機能性評価
～ショウガ抽出物の破骨細胞分化抑制効果～
○伊藤克^{1,2}、大見亮宏¹、坂宮章世²、齋藤愛^{1,2}、矢野竹男²、奥村克純³、
西村訓弘²、籠谷和弘¹
(¹辻製油株式会社、²三重大学大学院地域イノベーション学研究所、
³三重大学大学院生物資源学研究所)
- B-31 シイクワシャーエキスでの肝機能、脂質代謝および肥満改善効果
○河合博成¹、川上宏智¹、矢野昌充²、戸塚史浩³、植竹達雄⁴、降旗謙一⁵
(¹アーケレイ株式会社 からだサポート研究所、²果樹試験研究推進協議会、
³株式会社 LSI メディエンス、⁴株式会社 CX メディカルジャパン、⁵医療法人社
団慶幸会 ピーワンクリニック)
- B-32 山形県産セイヨウナシ(*Pyrus communis* L. var. *sativa* DC.)から単離した
野生酵母の製パンへの応用
○永井 毅¹、中川智行²
(¹山形大院農、²岐阜大応用生物科学)
- B-33 動物細胞における TRI101 の発現と *isotrichodermol* 耐性の獲得
○田中希望¹、佐藤弘基¹、田中彰²、前田一行³、木村真³、安藤直子^{1,2}
(¹東洋大学大学院理工研、²東洋大学大学院工研、³名古屋大学大学院
生命農研)
- B-34 トリプトファン代謝産物ピコリン酸による細胞死誘導作用
○緒方 進¹、井田 智恵利²、奥村 克純¹
(¹三重大学大学院生物資源学研究所 分子細胞生物学分野、²名古屋
女子大学短期大学部 生活学科)
- B-35 大豆成分による炎症系サイトカイン TARC 生産誘導阻害能の検証
○加藤 康樹、渡辺 龍之助、安藤 直子
(東洋大学大学院・理工研)
- B-36 既存添加物「生コーヒー豆抽出物」の成分研究
○天倉吉章¹、吉田晴菜¹、杉脇秀美¹、好村守生¹、多田敦子²、
西崎雄三²、杉本直樹²、佐藤恭子²、穂山 浩²
(¹松山大学薬学部、²国立医薬品食品衛生研究所)
- B-37 小麦加工食品におけるゲノム DNA 断片化の評価
○三宅奈穂¹、宮原平¹、澤藤ことは¹、中村公亮²、近藤一成²、小関良宏¹
(¹東京農工大学工学部、²国立医薬品食品衛生研究所)
- B-38 長野県松本市と周辺地域で販売された豆腐における、遺伝子組換えダイ
ズの網羅的混入状況調査
○沖嶋 直子、竹内 日香瑠、瀧本 友里加、福富 真緒、安永 知織
(松本大学人間健康学部健康栄養学科)
- B-39 日本国内におけるハネセンナ(キャンドルブッシュ)の生育について3
—種子島における継続的種子採取の可能性及び成分分析—
○安食菜穂子¹、飯田修¹、杉村康司¹、吉岡達文²、末岡昭宣²、野村知史²、
藤田浩基²、川原信夫¹
(¹(国研)医薬基盤・健康・栄養研究所薬用植物資源研究センター、
²株式会社新日本医薬)

§ 企業展示

アジレント・テクノロジー株式会社、
シグマ アルドリッチ ジャパン合同会社、
サーモフィッシュャーサイエンティフィック株式会社、
林純薬工業株式会社、
ジーエルサイエンス株式会社、
一般財団法人ニッポンハム食の未来財団、
アヅマックス株式会社、
株式会社島津製作所、
和光純薬工業株式会社
信和化工株式会社

§ ランチョンセミナー

◆6月3日(金曜日)12:30～13:30
アジレント・テクノロジー株式会社

<参加費用・申込方法>

- ◆学術大会： 会員 4,000 円、非会員 6,000 円、学生 1,000 円
交流会： 事前申込 7,000 円、当日申込 9,000 円、学生 3,000 円
- ◆事前申込締切は、5月25日までとさせていただきます。
- ◆学会HP(<http://www.jsfcs.org/>)登録フォームから必要事項をご記入の上、お申し込みください。
- ◆大会の受付は、6月2日(木)8:45頃からです。参加費は当日会場でお納め下さい。なるべく、つり銭のないようご用意ください。
当日登録(参加費同額)も可能ですが、できるだけ事前登録にご協力ください。