平成 29 年度

(公社)日本食品科学工学会西日本支部および (公社)日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部合同大会

講演要旨集

平成 29 年(2017年)

10月28日(土)・29日(日)

長崎県総合福祉センター(長崎市) 長崎県立大学シーボルト校(長崎県長与町)

大会会頭 田中一成(長崎県立大学)

平成 29 年度

日本食品科学工学会西日本支部および

日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部合同大会プログラム

【第1日】10月28日(土)

長崎県総合福祉センター(長崎市茂里町 3-24)

4階 中会議室

11:45~12:45 日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部参与会

5階 大会議室

13:00~16:30 公開市民フォーラム 「日本食と健康長寿」

講演1「健康寿命の延伸と食環境~和食文化継承と減塩~」

奈良女子大学生活環境学部 特任教授 早渕仁美 福岡女子大学 名誉教授

講演2「日本食は長寿食!?

~時代によって変化する食事を比較することによってわかったこと~」

東北大学大学院農学研究科 准教授 都築 毅

講演3「日本食素材の機能的相互作用」

九州大学大学院農学研究院 教授 立花宏文

宝来軒別館(長崎市平野町 5-23)

18:00~20:00 学術交流会

【第2日】10月29日(日)

長崎県立大学シーボルト校(長崎県西彼杵郡長与町まなび野 1-1-1)

A 会場(E110)

9:00~14:12 一般講演(「日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部発表賞」2次審査)

14:30 支部発表賞授賞式

B 会場(E109)

9:00~14:12 一般講演(「日本食品科学工学会西日本支部学生優秀発表賞」)選考)

4階 会議室

12:00~13:00 日本食品科学工学会西日本支部評議員会

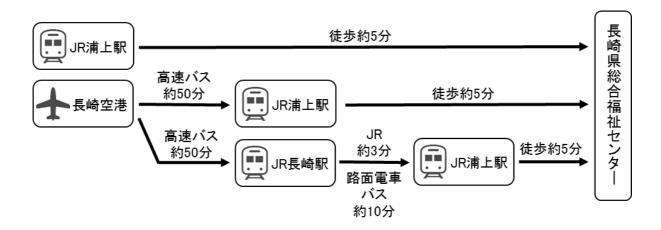
会場案内

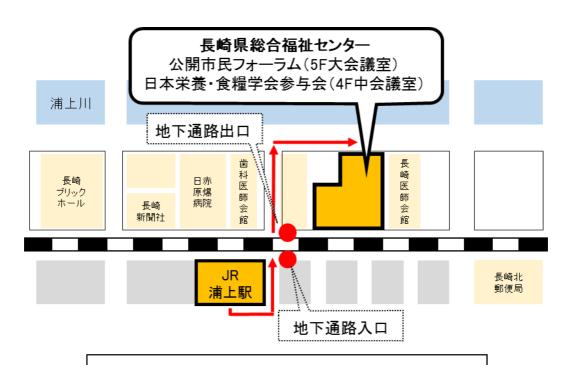
【第1日目】10月28日(土)

日本栄養・食糧学会参与会(11:45~12:45)

公開市民フォーラム(13:00~16:30)

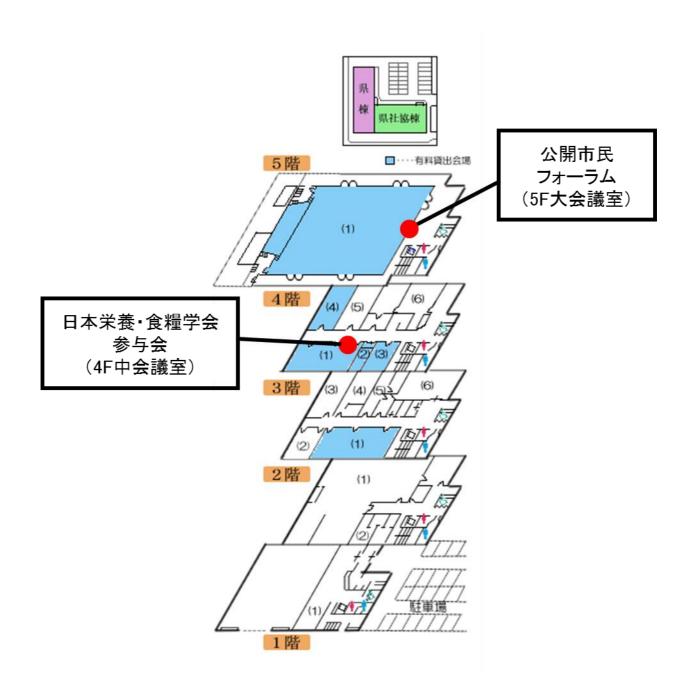
■ 長崎県総合福祉センター(長崎県長崎市茂里町 3-24)





JR浦上駅横の地下通路を使い、会場へお越しください。

■ 長崎県総合福祉センター案内図

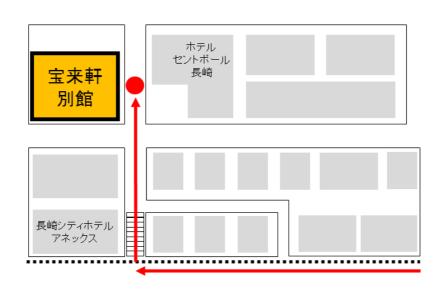


【第1日目】10月28日(土)

学術交流会(18:00~20:00)

■ 宝来軒別館(長崎県長崎市平野町 5-23)

JR 浦上駅・長崎県総合福祉センターより徒歩約 10 分 浜口町電停より徒歩約 3 分 長崎バス・長崎県営バス バス停「浜口町」より徒歩約 3 分



平和公園方面 JR浦上駅方面

長崎西洋館

浜口町電停

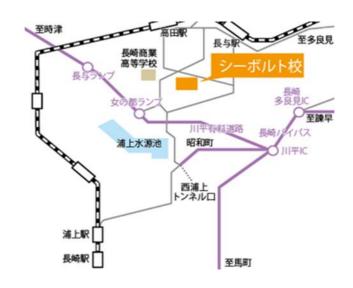
【第2日目】10月29日(日)

一般講演(9:00~14:12)

栄食支部発表賞 授賞式(一般講演終了後)

食科工支部学生優秀発表賞 授賞式(一般講演終了後)

■長崎県立大学シーボルト校(長崎県西彼杵郡長与町まなび野 1-1-1)



JR 長崎駅・浦上駅よりお越しの方

● JR をご利用の場合(約35分)(片道230円)

JR 長崎駅もしくは浦上駅で、長崎本線(市布経由は除く)に乗車し長与駅にて下車後に徒歩でお越しください。

● バスをご利用の場合(約25分)(片道180~280円)

長崎バス

JR 長崎駅前もしくは浦上駅前バス停留所で、まなび野経由本川内(琴の尾登口)行・サニータウン経由緑ヶ丘団地行のいずれかに乗車し県立大学シーボルト校にて下車。長与ニュータウン行に乗車し商業入口にて下車。女の都団地行に乗車し日当野尾にて下車後に徒歩でお越しください。

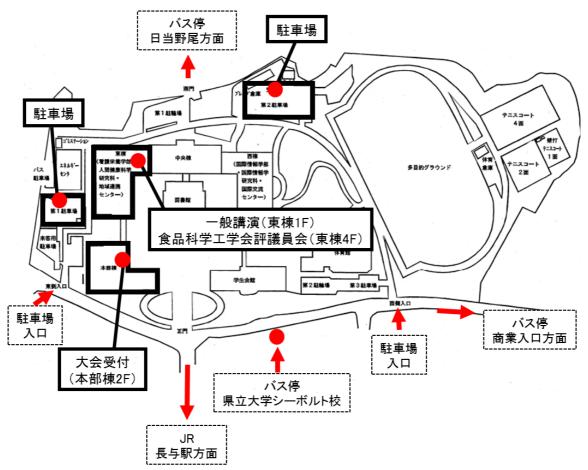
県営バス

JR 長崎駅前県営バス停留所で、女の都団地行・サニータウン行のいずれかに乗車し、日当野尾にて下車後に徒歩でお越しください。

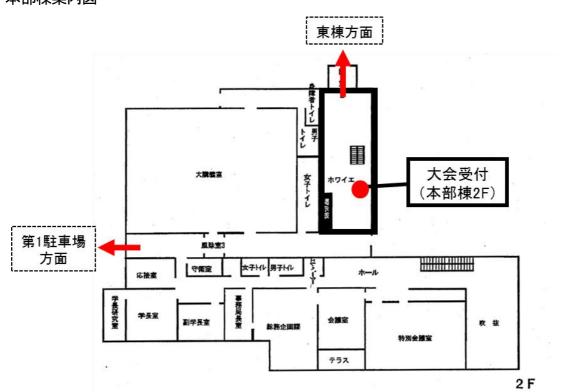
JR 長崎駅前南口県営バス停留所で、県立大学シーボルト校行に乗車し、県立大学シーボルト校にて下車後に徒歩でお越しください。

- タクシーをご利用の場合(約20分)(約2,500~3,000円)
- 自家用車をご利用の場合(約20分)

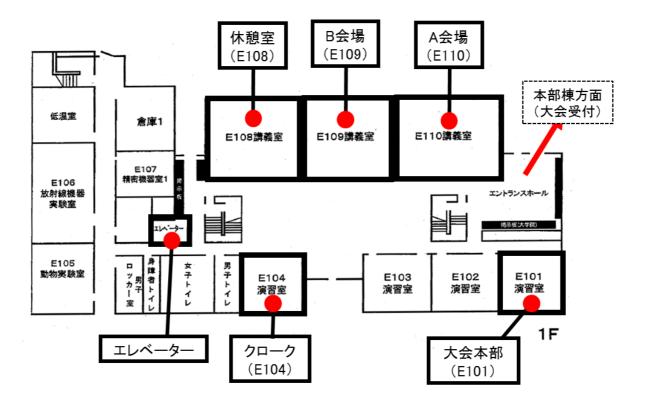
■ 長崎県立大学シーボルト校案内図

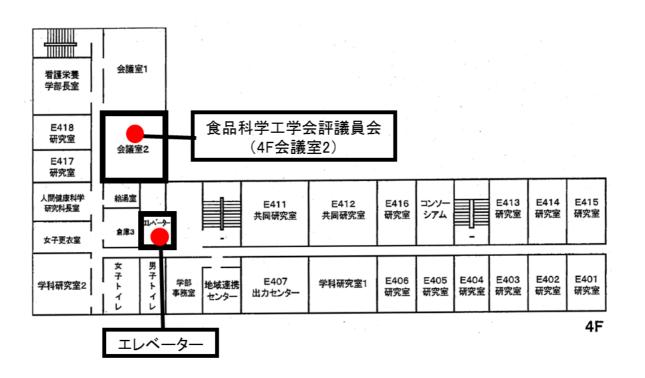


■ 本部棟案内図



■ 東棟案内図





一般講演プログラム

A 会場(長崎県立大学 E110)

【A 会場 午前の部】

<日本栄養·食糧学会九州·沖縄支部発表賞 2 次審査>

座長:山崎正夫(宮崎大・農)

Aam1 9:00 ウーロン茶ポリフェノールのがん細胞致死誘導作用とそのメカニズム ○清水友貴、吉本孝憲、裵 宰君、熊添基文、藤村由紀、立花宏文 九大院・ 農・ 生機科

Aam2 9:12 Identification of isoflavone-derived metabolites in soybean and their promoting glucose uptake in L6 myotubes

○Ritsuko Sato¹, Risa Yoshida¹, Naoki Morishita¹, Koji Ochiai², Masatoshi Shinagawa², Toshiro Matsui¹

¹Faculty of Agriculture, Kyushu University,

 $^2\mbox{\sc Vegetable}$ Pharmaceutical Co., Ltd.

Aam3 9:24 アポリタンパク質 E 添加によるヒト神経芽細胞腫の形態学的評価 ○澤崎 愛、片倉喜範、城内文吾、佐藤匡央

九大院・農

Aam4 9:36 黒ショウガ成分 3,5,7,4' - Tetramethoxyflavone の in vivo 代謝

〇山本健太 1 、太田千穂 1 、木村 治 2 、遠藤哲也 2 、加藤善久 3 、藤井由希子 4 、原口浩一 4 、古賀信幸 1

1中村学園大・栄養、2北医療大・薬、3徳島文理大・薬、4第一薬科大

Aam5 9:48 海藻フラボノイドのガン誘発性筋萎縮に対する予防効果とそのメカニズム

〇吉村智大 1 、齋藤かなえ 1 、王 曜 1、谷山茂人 1 、東谷篤志 2 、二川 健 3 、橘 勝康 1 、平坂勝也 1

1長崎大院・水環・食品栄養、2東北大院・生命科学、

3徳島大院・医歯薬・生体栄養

Aam6 10:00 ラットにおけるビオチン経口摂取がエネルギー消費へ及ぼす影響

○湯浅正洋¹、川邊田晃司²、山本憲朗³、古場一哲¹、田中一成¹、石見百江¹

¹長崎県大・看護栄養,、²長崎県大院・人間健康科学、

3ハウスウェルネスフーズ(株)

座長:安田 伸(東海大・農)

Aam7 10:20 指宿市地域食材オクラの機能性について

-動物およびヒトによるスクリーニング試験-

○中野隆之¹、谷口澄子²、牛込親正²

1鹿児島純心大・健康栄養、2指宿市役所・健幸のまちづくり推進室

Aam8 10:32 カツオ由来エラスチンペプチド経口摂取による血管弾性及び血管内皮機能への作用

○白土絵理、山田道生

林兼産業㈱ · 開発部

Aam9 10:44 SIRT6 活性化食品成分による DNA 損傷の修復

○川野元一1、松岡紗季1、片倉喜範1,2

¹九大院・生資環、²九大院・農院

Aam10 10:56 ショウガの辛味成分 6-ジンゲロールがストレス負荷ラットの自発運動量および

不安行動に及ぼす影響

○北古賀優紀1、安藤優加2、大和孝子1,2

1中村学園大院、2中村学園大

座長:長谷(田丸)靜香(福岡工業大・工)

Aam11 11:08 Tryptophan 由来の代謝物 Indoxyl および Indoxyl Sulfate の抗酸化活性の評価

〇堤 秀平 1 、菅原進太郎 2 、德永祐希 1 、志水隼輔 3 、木下英樹 1,3 、小野政輝 $^{1-3}$ 、 黒木勝久 4 、榊原陽一 4 、水光正仁 4 、安田 伸 $^{1-3}$

1東海大院・農、2東海大院・生科、3東海大・農、4宮崎大・農

Aam12 11:20 解熱鎮痛薬 Acetaminophen 由来代謝物の強力な 1,1-Diphenyl-2-picrylhydrazyl

(DPPH)ラジカル消去活性:類似化合物間での比較評価

○德永祐希¹、菅原進太郎²、堤 秀平¹、大川瑛梨子³、小野政輝 ¹³、

黒木勝久⁴、榊原陽一⁴、水光正仁 4、安田 伸 ¹⁻³

¹東海大院・農、²東海大院・生科、³東海大・農、⁴宮崎大・農

Aam13 11:32 1-Naphthol と 2-Naphthol のフリーラジカル消去能における硫酸抱合化の影響

○菅原進太郎¹、福原久美子²、德永祐希³、堤 秀平³、上田裕人¹、

小野政輝 ¹⁻³、黒木勝久 ⁴、榊原陽一 ⁴、水光正仁 ⁴、安田 伸 ¹⁻³

1東海大院・生科、2東海大・農、3東海大院・農、4宮崎大・農

Aam14 11:44 Cordyceps Militaris の抽出物による腸管上皮細胞の炎症応答抑制作用

○南 大喬、西山和夫、山崎正夫

宮崎大学大学院・農・応生

【A 会場 午後の部】

座長:平坂勝也(長崎大院・水環)

Apm1 13:00 9-二トロオレイン酸とスルフォラファンはヒト膀胱がん細胞の増殖を抑制するが 遊走を促進する

〇児玉大輔 1 、一万田晃 1 、松木美佐 1 、野見山将太 2 、菅本和寛 2,3 、山崎正夫 1,2 、西山和夫 1,2

1宮崎大・農・応生科、2宮崎大院・農工・生機応科、3宮崎大・工・環応化

Apm2 13:12 未熟ミカンの抗酸化能を介した糖質・脂質代謝改善作用

〇長谷(田丸)靜香 1 、黒木舞香 1 、井上和也 1 、平野佳奈 1 、和泉 彰 1 、 柴崎優樹 1 、田辺賢一 2 、田中一成 3

1福岡工業大・工・生命環境、2名古屋女子大・家政・食物栄養、

3長崎県大・院・人間健康科学

Apm3 13:24 菊花配合ハーブミックス投与SHRにおける血圧上昇抑制効果

〇松本衣代 1,2 、髙橋早樹 3 、金谷裕敏 3 、安田 実 3 、綱川光男 3 、谷野伸吾 3 、梶原苗美 1,2

1神戸女子大・健康福祉・健康スポーツ栄養、

2神戸女子大学院・健康栄養学研究科、3株式会社バスクリン

Apm4 13:36 カルノシンによる脳機能改善の分子基盤

○田中 陽¹、山下俊太郎²、片倉喜範²

1九大院・シス生、2九大院・農院

Apm5 13:48 維持透析患者における Late Evening Snack の有効性についての検討

○中川夏美 ^{1,2}、野上千佐 ¹、野尻明弘 ¹、下田誠也 ²、南 久則 ²

1医療法人野尻会 熊本泌尿器科病院、2熊本県立大学大学院環境共生学研究科

Apm6 14:00 キクイモ(Helianthus tuberosus) 葉粉末がラットの脂質代謝に及ぼす影響

○土橋 葵、原口 翼、水田成美、木村このみ、多田早織、馬場郁香、田中一成 長崎県大・栄養健康

B会場(長崎県立大学 E109)

【B 会場 午前の部】

座長:谷本昌太(県立広島大学)

Bam1 9:00 水熱処理により可溶化した孟宗竹へミセルロースの酵素糖化性と乳酸菌増殖活性

○早田直樹¹、熊谷 聡²、野間誠司²、林 信行²

1佐賀大院・農、2佐賀大・農

Bam2 9:12 香辛料が芽胞形成細菌の耐熱性に与える影響

○中村涼太¹、井倉則之²、下田満哉²

1九大院生資環、2九大院農

Bam3 9:24 移流拡散透析を用いる日本酒の低アルコール化の検討

○一瀬智之¹、井倉則之²、下田満哉²

1九大院生資環、2九大院農

Bam4 9:36 移流拡散透析法によるブランデーの脱アルコール

○平尾麻子¹、井倉則之²、下田満哉²

1九大院生資環、2九大院農

座長:井倉則之(九州大学)

Bam5 9:48 純糖率の簡易測定に適したサトウキビ搾汁液の清澄化手法

○広瀬直人¹、小野裕嗣²、前田剛希¹、和田浩二³

1沖縄県農研セ、2農研機構高度解析セ、3琉球大・農

Bam6 10:00 ハマチ肉の加熱条件が物性および呈味成分の変化に及ぼす影響

○古田 歩1、田中麻緒2、好井みなみ2、馬渕良太2、谷本昌太2

1県立広島大院・総合学術、2県立広島大・人間文化

休憩、データ移行時間

Bam7 10:20 国内外で生産された主原料の異なる魚醤油における各種成分並びに匂いセンサー による香気パターンの比較・解析

○中野光敏 1,2、相根義昌 1、中澤洋三 1、柚木崎千鶴子 3、池濱清治 4、

吉田浩一4、山﨑雅夫1、佐藤広顕1

¹東京農業大学食品香粧学科、²国際交流支援機構、³宮崎県商工観光労働部、 ⁴アルファ・モス・ジャパン株式会社

Bam8 10:32 大麦精麦工程のポリフェノール含量に及ぼす影響

○玉屋 圭¹、伊東清一郎²

1長崎工技セ、2(有)伊東精麦所

Bam9 10:44 バンペイユ加熱乾燥果皮由来水溶性食物繊維のラットにおける糖質消化過程 への影響

○西岡美里¹、井上奈美²、笠井晴香²、友寄博子²

1 熊県大院・環境共生、2 熊県大・環境共生・食健康科学

座長:野間誠司(佐賀大・農)

Bam10 10:56 黒糖非糖類画分がグルココルチコイド存在下における脂質代謝および免疫細胞 に及ぼす影響

○富村あんり¹、高橋 誠¹、 金城由希子²、広瀬直人³、和田浩二¹

1琉球大・農、2鹿大院・連農、3沖縄農研セ

Bam11 11:08 ホスファチジルセリン摂取による胃排出遅延作用

○寺本麻未、城内文吾、武山 藍、佐藤匡央

九大院・農

Bam12 11:20 味噌製造における大豆の代替としての魚の有効性の検討

○岡本 昭¹、林田喜美彰²、岡本啓湖²

1別府短大、2別府大食物栄養科学部

Bam13 11:32 大分県宇佐市特産黒大豆"クロダマル"の製パン特性と市場の嗜好性 に基づく商品開発

○石垣裕介¹,河村 毅²,大津雄慈³,岡本啓湖¹

¹別大・食栄・発酵, ²宇佐パン粉(有), ³ootsu企画

【B 会場 午後の部】

座長:広瀬直人(沖縄農研セ)

Bpm1 13:24 有色ササゲ豆における抗酸化活性ならびにフェノール性成分含量の比較

〇折田綾音 1 、武曽 歩 2 、舩越淳子 3 、山本久美 3 、髙田優紀 1 、広瀬直人 4 、太田英明 1,2

1中村学園大院・栄養科学、2中村学園大・栄養科学、

3中村学園短大・食物栄養、4沖縄県農業研究センター

Bpm2 13:36 食用イグサ抽出物の Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) 法に基づく調製と総抗酸化力の評価

〇小野啓道 1 、上田裕人 2 、吉本侑加 1 、西村龍彦 3 、椛田聖孝 $^{1-3}$ 、井越敬司 $^{1-3}$ 、木下英樹 1,3 、小野政輝 $^{1-3}$ 、安田 伸 $^{1-3}$

1東海大・農、2東海大院・生科、3東海大院・農

Bpm3 13:48 ヤブツバキ茶葉の強い抗酸化力と市販緑茶との比較評価

○東 祐太¹、上田裕人²、中原玲香¹、小野啓道¹、前川明日香¹、田中孝幸¹,³、 木下英樹¹,³、小野政輝¹³、安田 伸¹³

1東海大・農、2東海大院・生科、3東海大院・農

Bpm4 14:00 ヤーコン(*Smallanthus sonchifolius*)葉部からの加熱茶葉の調製と製茶加工前後におけるフェノール性成分の変化

〇上田裕人 ¹、菅原進太郎 ¹、徳永祐希 ²、堤 秀平 ²、松田 靖 ^{2,3}、村田達郎 ¹⁻³、星 良和 ¹⁻³、椛田聖孝 ¹⁻³、小野政輝 ¹⁻³、井越敬司 ¹⁻³、安田 伸 ¹⁻³

1東海大院・生科、2東海大院・農、3東海大・農