

日本官能評価学会 2014 年度大会プログラム

メインテーマ： 「匠と消費者の感性をつなぐ」

日時： 平成 26 年 11 月 8 日（土） 9:00～17:10

会場： 東京家政大学板橋キャンパス三木ホール（小講堂）

主催： 日本官能評価学会

プログラム

- 8:30～ 受付開始
- 9:00～9:05 開会挨拶
- 9:05～10:05 口頭発表
座長：早川 文代（(独)農研機構食品総合研究所）
- 10:05～11:05 基調講演「調理科学の研究と官能評価」
澤山 茂（前学会長 東京農業大学名誉教授）
座長：小塚 彦明（食品評価技術研究所）
- 10:00～16:00 ポスター発表（多目的ホール：120 周年記念館 1 階）
説明責任時間：奇数番号 11：10～11：50，偶数番号 11：50～12：30
(12:30～13:30 理事会：百周年記念館 4 階)
- 13:30～14:00 総会・表彰式
- 14:00～17:10 シンポジウム「匠と消費者の感性をつなぐ」
総合司会：國枝 里美（高砂香料工業(株)）
永井 元（ゼンショーホールディングス(株)）
- 14:00～14:50 講演 1 「真珠の評価のエキスパート知覚」
谿 雄祐（豊橋技術科学大学）
- 14:50～15:40 講演 2 「クライアントの感性に応えるフォローアップ・デザイン」
中崎 隆司（建築ジャーナリスト）
- 15:40～16:30 講演 3 「酒類の官能評価と商品の設計・開発」
大西 正巳（洋酒研究家 (株)日本オリエンテーション客員主席研究員）
- 16:40～17:10 ディスカッション
- 17:30～19:30 研究交流会（ルーチェ）

<口頭発表> (三木ホール：小講堂)

9:05～9:20

1. グラスの高級感が飲食物摂取量とコミュニケーションに及ぼす効果

木村敦¹⁾, 玉木智英¹⁾, 徳永弘子¹⁾, 武川直樹¹⁾, 和田有史²⁾

(¹⁾ 東京電機大学情報環境学部, ²⁾ 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所)

9:20～9:35

2. 異なる材料配合比で調製したクッキーの官能評価における推定曲線描画法

前田康智, 江木伸子, 三星沙織, 平尾和子

(愛国学園短期大学)

9:35～9:50

3. 官能評価を用いた大麦混合飯の炊飯条件

米山陽子¹⁾, 青木友紀子¹⁾, 龍野久子¹⁾, 藤谷朝実²⁾, 青江誠一郎³⁾, 平尾和子¹⁾

(¹⁾ 愛国学園短大, ²⁾ 済生会横浜市東部病院, ³⁾ 大妻女子大・家政)

9:50～10:05

4. 簡便で嗜好性の高いハンバーグ調理法の検討

大野 智子¹⁾, 小松 千鶴¹⁾, 佐々木 玲²⁾

(¹⁾ 聖霊女子短期大学, ²⁾ 秋田県総合食品研究センター)

<ポスター発表> 10:00～16:00 (多目的ホール：120周年記念館1階)

(説明責任時間：奇数番号 11:10～11:50, 偶数番号 11:50～12:30)

1. 豚肉のテクスチャーを適確にとらえる破断解析法の検討

山本明友美, 片山碧, 露木理紗子, 飯田文子

(日本女子大学)

2. 食ライフスタイルとチョコレートの嗜好の関連性

遠山弥生, 伊藤万菜伽, 露木理紗子, 飯田文子

(日本女子大学)

3. 牛肉の分析型官能評価パネルにおけるうま味訓練効果
光山かおり, 細川春菜, 露木理紗子, 飯田文子
(日本女子大学)
4. 嚥下性マップを用いて開発したタブレットの嚥下性評価
初川淳一¹⁾, 長尾由里¹⁾, 久保田顕¹⁾, 田手早苗¹⁾, 佐藤英明²⁾
(¹⁾ カルピス株式会社, ²⁾ アサヒビール株式会社)
5. 食品中の放射性物質に対する消費者の情報入手意欲と態度との関連
牛嶋豪¹⁾, 木村敦¹⁾, 佐藤奈緒子¹⁾, 熊田純也¹⁾, 和田有史²⁾
(¹⁾ 東京電機大学情報環境学部, ²⁾ 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所)
6. 味刺激が自律神経活動に及ぼす影響
会田知菜津¹⁾, 伊東沙樹¹⁾, 寺島香織¹⁾, 坂本千秋²⁾, 小林三智子^{1) 2)}
(¹⁾ 十文字学園女子大学, ²⁾ 十文字学園女子大校)
7. にんじんピューレの粒度の違いによるパンの物性と官能評価
網野恵深¹⁾, 柴内友紀¹⁾, 沢村信一²⁾, 小林三智子¹⁾
(¹⁾ 十文字学園女子大学, ²⁾ 株式会社伊藤園)
8. 発色方法が異なるコイルファスナーの視覚的印象の顕在化
清水文人¹⁾, 丸弘樹¹⁾, 金井博幸²⁾, 西松豊典²⁾, 松永薫樹³⁾
(¹⁾ 信州大学大学院理工学系研究科, ²⁾ 信州大学繊維学部, ³⁾ YKK 株式会社)
9. 炊飯米のテクスチャーにおける熊本県産郷土酒赤酒添加の影響
吉野香菜, 神山雅子, 川 果蓮, 島村 綾, 峯木眞知子
(東京家政大学)
10. 卵殻粉を添加したスポンジケーキの調製
長谷川久里子, 釜谷美輝, 島村 綾, 峯木眞知子
(東京家政大学)
11. 卵殻粉を添加したケーキの保存による影響
島村 綾¹⁾, 設楽弘之²⁾, 峯木眞知子¹⁾
(¹⁾ 東京家政大学, ²⁾ キューピー株式会社研究開発本部)

12. 卵殻粉を添加した米粉ケーキのテクスチャーに水溶性大豆多糖類が与える影響
大 雅世¹⁾, 島村 綾²⁾, 峯木眞知子^{1, 2)}
(¹⁾ 東京家政大学大学院, ²⁾ 東京家政大学)
13. 鶏卵の色の違いが卵料理のおいしさに与える影響
児玉あゆ美¹⁾, 茂木真菜香¹⁾, 島村 綾¹⁾, 小笠原由佳²⁾, 峯木眞知子¹⁾
(¹⁾ 東京家政大学, ²⁾ 昭和産業株式会社)
14. 日本酒一口目のもつ生理活性
菅野洋一朗¹⁾, 中西克之¹⁾, 峰時俊貴¹⁾, 神宮英夫²⁾
(¹⁾ 大関株式会社, ²⁾ 金沢工業大学)
15. 春摘み、夏摘み、秋摘みのダージリンティーの呈味・香気成分と官能特性の関係
河内公恵¹⁾, 深澤絵里子¹⁾, 杉山仁美¹⁾, 曾田夏加¹⁾, 石原江里子¹⁾,
桑原礼子¹⁾, 時友裕紀子²⁾
(¹⁾ 鎌倉女子大学, ²⁾ 山梨大学・院)
16. 低たんぱく米およびでんぷん米の炊飯米のテクスチャーおよび官能評価
田中隆介^{1, 3)}, 佐藤久美子²⁾, 杉本沙織²⁾, 島村 綾²⁾, 峯木眞知子^{2, 3)}
(¹⁾ 東邦大学医療センター大橋病院栄養部, ²⁾ 東京家政大学・栄養学科,
³⁾ 東京家政大学・大学院)
17. 脂肪量の異なる豆乳プディングの調製
伊藤綾音, 内田綾乃, 藤方菜菜子, 島村 綾, 峯木眞知子
(東京家政大学)
18. 食材の組み合わせによるおい成分の変化に関する研究①
青木里紗, 荒井恵美子, 重村泰毅, 峯木眞知子, 佐藤吉朗
(東京家政大学)
19. Temporal Dominance of Sensations によるプリンの風味評価
岳上美紗子, 山田幸宏, 渡部加苗, 小泉玲子, 住正宏
(森永乳業株式会社)
20. 配色好感度評価システムの開発
青木伸也, 山西満也
(近畿大学生物理工学部)
21. 豆乳の官能評価と商品イメージとの関連性 第2報
栗本公恵¹⁾, 藤井恵子²⁾
(¹⁾ 小田原短期大学, ²⁾ 日本女子大学)

<企業展示> (多目的ホール：120周年記念館1階)

- ・不二製油株式会社
- ・キューピー株式会社
- ・株式会社味香り戦略研究所
- ・アルファ・モス・ジャパン株式会社
- ・株式会社アイ・エー・シー
- ・株式会社日科技連出版社

(順不同)

日本官能評価学会2014年度大会 実行委員会

官能評価学会会長	小塚 彦明	
実行委員長 (副会長)	峯木 眞知子	
総務	鈴野 弘子	常任理事
	西念 幸江	常任理事
会場	森田 幸雄 (総会・発表会場)	東京家政大学
	國枝 里美 (発表会場)	常任理事
	三尋木 健史 (ポスター会場)	常任理事
	田地 陽一 (ポスター・記録)	東京家政大学
	和田 涼子 (ポスター会場)	東京家政大学
	加藤 和子 (理事会)	東京家政大学
	土屋 京子 (理事会)	東京家政大学
	古茂田恵美子 (発表会場・案内)	東京家政大学
	成田 亮子 (受付)	東京家政大学
	島村 綾 (受付)	東京家政大学
広報	妹尾 正巳 (発表論文集)	常任理事
展示	梶谷 哲也	常任理事
事務局	株式会社国際文献社	