

# 日本官能評価学会第20回（2015年度）大会プログラム

主催：日本官能評価学会

メインテーマ：「人の行動と嗜好」

1. 日時：2015年11月7日(土)

2. 会場：日本獣医生命科学大学 E棟 111講義室およびラウンジ

<http://www.nvlu.ac.jp/access/access.html/>

交通：JR中央線および西武多摩川線「武蔵境」駅 南口下車徒歩3分

3. 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（農研機構食品総合研究所）

10:05～11:05 基調講演「認知科学で読み解く私たちの行動と嗜好」

渡邊克巳（早稲田大学理工学術院基幹理工学部表現工学科，東京大学先端科学技術研究センター）

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（ラウンジ）

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

(12:30～13:20 理事会)

13:20～14:00 総会・表彰式

14:00～17:10 シンポジウム

総合司会：國枝里美（高砂香料工業株式会社）

14:00～14:50 講演1 「商品価値と色彩」

坂田勝亮（女子美術大学大学院美術研究科）

14:50～15:40 講演2 「食をめぐる行動変化と嗜好」

岩村暢子（キューピー株式会社 200X ファミリーデザイン室）

15:40～16:30 講演3 「服飾意匠の嗜好と文化的背景—江戸時代前期の武家服飾 小姓のファッションからの考察—」

森 理恵（日本女子大学家政学部被服学科）

16:40～17:10 ディスカッション

17:30～19:30 研究交流会

参加費：会員 5,000 円（要旨集代を含む），非会員 7,000 円（要旨集代を含む），学生（無料）

要旨集代：500 円

研究交流会参加費：5,000 円（学生 1,000 円）

今年度から大会参加は，事前参加申込の受付を開始いたしました。

詳細は，日本官能評価学会ホームページをご覧ください。

学会 HP：<http://www.jsse.net/information/information.cgi?MODE=1&n=163>

大会専用 HP：<http://www.jsse.net/taikai/toukou.html>

もちろん当日の参加も可能です。

大会事務局：〒180-8602 東京都武蔵野市境南町 1-7-1

日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 食品工学教室

日本官能評価学会 2015 年度大会実行委員長 小竹 佐知子（おだけ さちこ）

問い合わせは，2015 年度日本官能評価学会第 20 回大会 実行委員会（[annualmeeting@jsse.net](mailto:annualmeeting@jsse.net)）まで。

<口頭発表> (E棟 111講義室)

(1演題15分(発表12分, 質疑応答3分))

9:05~9:20

1. 腎疾患患者における市販低たんぱく米の利用に関する研究

○田中隆介<sup>1)</sup>, 峯木真知子<sup>2)</sup>

(<sup>1)</sup>東京家政大学大学院, 東邦大学医療センター大橋病院 栄養部, <sup>2)</sup>東京家政大学大学院)

9:25~9:40

2. 市販ドリンク剤のパッケージイメージと香味評価

○細川陽子, 國枝里美

(高砂香料工業株式会社)

9:45~10:00

3. 洗顔石鹼の心地よさに関する物性値の特定法

○神宮英夫<sup>1)</sup>, 戸田知子<sup>2)</sup>

(<sup>1)</sup>金沢工業大学, <sup>2)</sup>資生堂ホネケーキ工業(株))

<ポスター発表> 11:10~12:30 (E棟2階 ラウンジ)

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

1. アレルギー対応食品としての米粉と豆乳を複合化させたマフィンの調理特性  
○小柳由里香<sup>1)</sup>, 辻 美智子<sup>2)</sup>, 藤井恵子<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学大学院, <sup>2)</sup>日本女子大学)
2. パン種が生地物性と食味特性に及ぼす影響  
○高橋真美  
(昭和女子大)
3. 熊本県郷土酒赤酒の保存による成分と食味  
○野村聡美, 島村 綾, 峯木真知子  
(東京家政大学)
4. 生活スタイルとチョコレート選択の関連性  
○永瀬美奈子, 山下真依, 露木理紗子, 飯田文子  
(日本女子大学)
5. 多種の植物油を用いたパウンドケーキの調製  
○日下部麻絵, 島村 綾, 峯木真知子  
(東京家政大学)
6. 牛肉サーロイン後部の官能評価法に関する検討  
○寒河江美穂, 水野杏菜, 露木理紗子, 飯田文子  
(日本女子大学)
7. 品種の異なる豚肉官能評価におけるパネル訓練の検討  
○西村 歩, 小川ひかり, 露木理紗子, 飯田文子  
(日本女子大学)
8. 牛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<sup>1)</sup>, 飯田文子<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学院, <sup>2)</sup>日本女子大学)

9. 低たんぱく質炊飯米の植物油添加による食味への影響  
○佐藤久美子, 杉本沙織, 島村 綾, 峯木眞知子  
(東京家政大学)
10. 乳製品による野菜のにおい抑制に関する研究①  
○青木里紗, 重村泰毅, 峯木眞知子, 佐藤吉朗  
(東京家政大学)
11. 官能評価を用いた大麦混合飯の調味料添加効果の検討  
○青木友紀子<sup>1)</sup>, 三星沙織<sup>1)</sup>, 古谷彰子<sup>1)</sup>, 米山陽子<sup>1)</sup>, 藤谷朝実<sup>2)</sup>, 吉岡藤治<sup>3)</sup>, 柳澤貴司<sup>3)</sup>, 青江誠一郎<sup>4)</sup>, 平尾和子<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>愛国学園短大, <sup>2)</sup>済生会横浜市東部病院, <sup>3)</sup>農研機構, <sup>4)</sup>大妻女子大)
12. ペットボトル緑茶における機能性表示が商品選択へ与える効果  
○井上紗奈<sup>1)</sup>, 増田知尋<sup>2)</sup>, 山本(前田)万里<sup>1)</sup>, 椎名武夫<sup>3)</sup>, 曲山幸生<sup>1)</sup>, 和田有史<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>農研機構, <sup>2)</sup>文教大学, <sup>3)</sup>千葉大学)
13. 香り表現を学習させることで違いのわかるセンサーになるのか?  
○藤岡宏樹<sup>1)</sup>, 富澤康子<sup>2)</sup>, 清水信夫<sup>3)</sup>, 馬目佳信<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>東京慈恵医大, <sup>2)</sup>東京女子医大, <sup>3)</sup>統計数理研)
14. 遺伝子組換え食品に対する消費者の社会的認知と購買意思  
○竹尾沙羅<sup>1)</sup>, 木村 敦<sup>1)</sup>, 佐藤未彩<sup>1)</sup>, 牛嶋 豪<sup>1)</sup>, 和田有史<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>東京電機大学情報環境学部, <sup>2)</sup>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)
15. 煎餅におけるオノマトペを用いたテクスチャー表現  
○北山采奈, 小林史幸, 小竹佐知子  
(日本獣医生命科学大学)
16. 全粒粉の配合割合の違いによるパンの物性と官能評価  
○佐野由季, 犬塚彩乃, 指田知子, 石井和美, 小林三智子  
(十文字学園女子大)

17. ガムの咀嚼特性評価 - ガムの硬さ／軟らかさの検討  
○里田あかね, 小林史幸, 小竹佐知子  
(日本獣医生命科学大学)
18. 4段階の温度変化に伴う5基本味の持続性について  
真壁言子, 山田晃子, 西川 綾, ○小林三智子  
(十文字学園女子大学)
19. 熟練者による青果損傷の評価と画像分析による再現  
○松原和也<sup>1)</sup>, 増田知尋<sup>2)</sup>, 北澤裕明<sup>1)</sup>, 和田有史<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>農研機構, <sup>2)</sup>文教大学)
20. ユニバーサルデザイン評価 ～表示の見やすさ・容器の使いやすさの評価～  
○竹内紗央里, 田手早苗  
(カルピス株式会社)
21. 官能評価を用いた大麦粉置換食パン調製法の検討  
○米山陽子<sup>1)</sup>, 佐藤清香<sup>1)</sup>, 三星沙織<sup>1)</sup>, 古谷彰子<sup>1)</sup>, 吉岡藤治<sup>2)</sup>, 柳澤貴司<sup>2)</sup>, 青江誠一郎<sup>3)</sup>,  
藤谷朝美<sup>4)</sup>, 平尾和子<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>愛国学園短大, <sup>2)</sup>農研機構, <sup>3)</sup>大妻女子大, <sup>4)</sup>済生会横浜市東部病院)
22. とろみ調整食品を付与した「あん」が嚥下調整食の食感に及ぼす影響  
○岩森 大<sup>1)</sup>, 山崎貴子<sup>1)</sup>, 伊藤直子<sup>1)</sup>, 宮岡里美<sup>2)</sup>, 井上 誠<sup>3)</sup>, 宮岡洋三<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>新潟医療福祉大学, <sup>2)</sup>新潟リハビリテーション大学, <sup>3)</sup>新潟大学)
23. 食用塩の官能評価の表現とグラフィカルモデリングの適用による評価関係性の一考察  
○西 敏明  
(岡山商科大学)
24. 異臭判別の共有化ツールの作成  
○石川茉莉花<sup>1)</sup>, 門之園知子<sup>1)</sup>, 高木友治<sup>1)</sup>, 松山友美<sup>1)</sup>, 川村 洋<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>株式会社生活品質科学研究所, <sup>2)</sup>元日本香料工業会 専務理事)
25. 輸入鶏肉と国産鶏肉の官能特性と寄与因子の解明  
○江草 愛, 西村敏英  
(日本獣医生命科学大学)