

# 一般社団法人日本官能評価学会第21回（2016年度）大会プログラム

主催：一般社団法人日本官能評価学会 共催：日本女子大学家政学部食物学科

メインテーマ：「官能評価に関わる先進技術」

1. 日 時：2016年11月13日（日）

2. 会 場：日本女子大学目白キャンパス 百年館低層棟 1F ロビー及び5F 505教室

<http://www.jwu.ac.jp/sp/>

交 通：JR 山手線目白駅下車徒歩 15 分，目白駅から都バス白 61 系統新宿駅西口行き 8 分，  
東京メトロ副都心線雑司が谷駅から徒歩 10 分，有楽町線護国寺駅から徒歩 10 分

## 3. プログラム

8:30～ 受付開始

9:00～ 9:05 会長挨拶

9:05～10:05 口頭発表

座長：井上 裕光（千葉県立保健医療大学）

10:05～11:05 基調講演「味の見える化で，生産者と消費者を，地方と首都圏を，  
日本と世界を結ぶ．一味覚センサの原理と応用」

池崎 秀和（株）インテリジェントセンサーテクノロジー）

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（百年館低層棟 1F ロビー）

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 「官能評価に関わる先進技術」

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 「リックカウンターによる味強度測定」

河合 崇行（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構）

14:50～15:40 講演 2 「嗅知覚とニオイの官能評価」

綾部 早穂（筑波大学）

15:40～16:30 講演 3 「高分解能画像解析に基づく織物の質感表現」

田中 弘美（立命館大学）

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：前納 5,000 円，当日：6,000 円，（要旨集代を含む）

非会員：前納・当日 7,000 円（要旨集代を含む），学生：無料

〈要旨集代〉 1,000 円

〈研究交流会費〉 5,000 円（学生 1,000 円）

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

大会事務局：〒112-8681 東京都文京区目白台 2-8-1

日本女子大学家政学部食物学科調理学研究室内

一般社団法人日本官能評価学会 2016 年度大会実行委員長 飯田文子

問い合わせ：一般社団法人日本官能評価学会 2016 年度大会実行委員会（[annualmeeting@jsse.net](mailto:annualmeeting@jsse.net)）まで

<口頭発表> ( 百年館低層棟 5F 505 教室 )

1 演題 10 分 ( 発表 8 分, 質疑応答 2 分 )

9:05~9:15

1. TDS 法および CATA 法による飯の官能特性

○島村 綾<sup>1)</sup>, 小泉昌子<sup>1)</sup>, 峯木真知子<sup>1)</sup>, 市原 茂<sup>2)</sup>

(<sup>1)</sup>東京家政大学, <sup>2)</sup>株式会社メディア・アイ感性評価研究所)

9:15~9:25

2. 緑茶が和食のコクに与える影響の評価

○佐藤晃平, 衣笠 仁

(株式会社伊藤園)

9:25~9:35

3. カカオポリフェノールの心理的効果

○神宮英夫

(金沢工業大学)

9:35~9:45

4. 呼吸と連動した後鼻腔経路嗅覚刺激による味覚強度増強効果

○角谷雄哉<sup>1)</sup>, 鳴海拓志<sup>2)</sup>, 小早川 達<sup>3)</sup>, 河合崇行<sup>1)</sup>, 日下部裕子<sup>1)</sup>, 國枝里美<sup>4)</sup>, 和田有史<sup>1)</sup>

(<sup>1)</sup>農研機構, <sup>2)</sup>東京大学大学院, <sup>3)</sup>産業技術総合研究所, <sup>4)</sup>高砂香料工業株式会社)

9:45~9:55

5. 香りに優れたガラスの形状設計手法の開発

○佐藤英明

(アサヒビール株式会社)

9:55~10:05

6. 食事画像評価のための尺度開発

○川端一光<sup>1)</sup>, 長谷川智子<sup>2)</sup>, 福田一彦<sup>3)</sup>, 今田純雄<sup>4)</sup>

(<sup>1)</sup>明治学院大学, <sup>2)</sup>大正大学, <sup>3)</sup>江戸川大学, <sup>4)</sup>広島修道大学)

<ポスター発表> ( 百年館低層棟 1F ロビー )

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

1. ニアウォータータイプとスポーツドリンクタイプの温度違いに関する風味評価  
○松本知奈<sup>1)</sup>, 藤木文乃<sup>1)</sup>, 黒木康太<sup>1)</sup>, 前田知子<sup>1)</sup>, 中村哲也<sup>1)</sup>, 斉藤 司<sup>1)</sup>, 森 憲作<sup>1),2)</sup>  
(<sup>1)</sup>長谷川香料株式会社, <sup>2)</sup>東京大学)
2. カカオ豆のロースト条件とチョコレート嗜好の関連性  
○猪飼ゆい, 兼高祥葉, 露木理紗子, 飯田文子  
(日本女子大学)
3. におい嗅ぎ GC(GC-0)と電子嗅覚システム(E-Nose)の結び付けによるコーヒーの産地識別  
○青木小百合<sup>1)</sup>, 加藤久喜<sup>1)</sup>, 杉浦元彦<sup>1)</sup>, 矢島敏行<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>東京アライドコーヒーロースターズ株式会社, <sup>2)</sup>アルファ・モス・ジャパン株式会社)
4. GC/O を使用した官能評価試験条件の検討  
○武井義之<sup>1)</sup>, 平松由香<sup>1)</sup>, 佐藤 睦<sup>1)</sup>, 武田まなみ<sup>1)</sup>, 長谷川登志夫<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>ジーエルサイエンス株式会社, <sup>2)</sup>埼玉大学大学院)
5. スダチ中の重要香気成分の探索  
○藤木文乃, 伊藤麻紀子, 増田 唯, 中村哲也, 斉藤 司  
(長谷川香料株式会社)
6. 食感の違うグミの TI 法, TDS 法による官能評価と機器分析によるフレーバーリリースの検証  
○大森雄一郎, 藤木文乃, 明賀博樹, 小林恵美, 前田知子, 中村哲也, 斉藤 司  
(長谷川香料株式会社)
7. multi-sipTDS 法を用いた茶飲料の種類ごとの風味特徴把握と MAP 化  
○竹内紗央里, 田出早苗  
(アサヒ飲料株式会社)
8. TDS 法, multi-sipTDS 法を用いた飲料の風味の違いと味覚センサーの関連性検討  
○梅野翔太郎, 田出早苗  
(アサヒ飲料株式会社)

9. Temporal Dominance of Sensations を用いた煎餅の物性特性評価  
○北山采奈, 小林史幸, 小竹佐知子  
(日本獣医生命科学大学)
10. 外装パッケージにおける食感表現「サクサク」と喫食時食感表現の一致性  
○舟久保健太<sup>1)</sup>, 小林史幸<sup>1)</sup>, 宇野良子<sup>2)</sup>, 篠原和子<sup>2)</sup>, 小竹佐知子<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本獣医生命科学大学, <sup>2)</sup>東京農工大学)
11. 雑穀由来の膨化粒子を凝集成形させたセル構造食品の開発とその物性  
○高橋敦子<sup>1)</sup>, 河内いずみ<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)
12. サラダと色彩  
○佐藤真弓<sup>1)</sup>, 加藤由香<sup>1)</sup>, 加藤沙弥<sup>1)</sup>, 西田 毅<sup>1)</sup>, 松田寛子<sup>2)</sup>, 白井隆明<sup>2)</sup>, 島本国一<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>ケンコーマヨネーズ株式会社, <sup>2)</sup>東京海洋大学大学院)
13. 食味の秀れた豚肉に寄与する官能評価特性  
○小野春奈, 後藤久美子, 露木理紗子, 飯田文子  
(日本女子大学)
14. 熟成による牛肉の食味特性の変化  
○富田有香子, 村雲佑理, 露木理紗子, 飯田文子  
(日本女子大学)
15. 分析型官能評価を中心とした牛肉の特性評価と予測法の検討  
○佐々木整輝<sup>1)</sup>, 小林正人<sup>1)</sup>, 露木理紗子<sup>2)</sup>, 飯田文子<sup>2)</sup>, 木村博久<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>一般社団法人家畜改良事業団, <sup>2)</sup>日本女子大学)
16. 香りの強い植物油を使用したパウンドケーキの調製  
○早川陽香, 島村 綾, 峯木真知子  
(東京家政大学)
17. 北海道産小麦粉「ネージュ」を活用したケーキの調理特性と官能評価に関する研究  
○高橋真美  
(昭和女子大学)

18. 増粘多糖類を添加した全粒粉パンの物性と官能評価  
○吉田菊乃, 新井桃子, 門井茉莉子, 小林三智子, 石井和美  
(十文字学園女子大学)
19. パン製造における米紅麹配合による品質評価に関する研究  
○小野舞美, 梶原瑞月, 森口奈美, 高橋真美  
(昭和女子大学)
20. 北海道小麦粉を有効活用した米紅麹のパンへの応用  
○森口奈美, 小野舞美, 梶原瑞月, 高橋真美  
(昭和女子大学)
21. 麹甘酒中の米粒が食味に及ぼす影響について  
安城舞子, 荒木美穂, 石川真衣, 小林佳奈, 蘆田一郎, ○宮岡洋三  
(新潟医療福祉大学)
22. みりんの添加が低たんぱく炊飯米のテクスチャーに与える影響  
○柴田朋子, 森泉典子, 島村 綾, 峯木眞知子  
(東京家政大学)
23. 熊本県郷土酒赤酒を使用したブリの焼き魚への効果  
○市川祥子, 島村 綾, 峯木眞知子  
(東京家政大学)
24. 味刺激により誘発される $\alpha$ 波出現率の変化  
金井愛由美, 佐藤美月, ○鈴木 愛, 須田有実子, 小林三智子  
(十文字学園女子大学)
25. 乳飲料の予想される美味しさ評価に及ぼす色と香りの複合効果  
○矢野拳士<sup>1)</sup>, 竹村明久<sup>1)</sup>, 奥田紫乃<sup>2)</sup>, 岡嶋克典<sup>3)</sup>  
(<sup>1)</sup>摂南大学, <sup>2)</sup>同志社女子大学, <sup>3)</sup>横浜国立大学)
26. 乳飲料製ゼリーの予想される美味しさ評価に及ぼす色と香りの複合効果  
○三井悠大<sup>1)</sup>, 竹村明久<sup>1)</sup>, 奥田紫乃<sup>2)</sup>, 岡嶋克典<sup>3)</sup>  
(<sup>1)</sup>摂南大学, <sup>2)</sup>同志社女子大学, <sup>3)</sup>横浜国立大学)

27. 乳製品による野菜のにおい抑制に関する研究③

○青木里紗, 重村泰毅, 峯木眞知子, 佐藤吉朗  
(東京家政大学)

28. 液中で振動するステンレス球を使った液体の機械インピーダンス測定

○西田順一, 坂井 佑, 東 圭, 岩倉行志  
(リオン株式会社 R&D センター)

29. 化粧水の嗜好性評価

○野積宏子, 島田 瞳, 川上裕司  
(株式会社エフシージー総合研究所)