

一般社団法人日本官能評価学会 2017 年大会

主催：一般社団法人日本官能評価学会 共催：大妻女子大学家政学部食物学科

メインテーマ：「臨場感と官能評価」

1. 日時：平成 29 年 11 月 26 日（日）（受付：8:30～，開会 9:00）
2. 会場：大妻女子大学千代田キャンパス（本館地下 1 階 E055 教室および 1，2 階）
<http://www.otsuma.ac.jp/>
3. 交通：JR 総武線および東京メトロ有楽町線「市ヶ谷」駅から徒歩 10 分，東京メトロ半蔵門線「半蔵門」駅から徒歩 5 分，東京メトロ東西線「九段下」駅から徒歩 12 分

4. 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「ヒューマン嗅覚インタフェースとその応用」
 中本高道（東京工業大学）
 座長：小塚彦明（食品評価技術研究所）
- 10:00 ～ 14:00 ポスター発表（本館 2 階学生食堂（コタカフェ））
 説明責任時間：奇数番号 11:10 ～ 11:45，偶数番号 11:45 ～ 12:20
 (12:20～ 13:05 理事会)
- 13:05 ～ 13:45 総会・表彰式
- 13:45 ～ 15:45 シンポジウム「臨場感と官能評価」総合司会：和田有史（立命館大学）
- 13:45 ～ 14:25 講演 1「VR で調べる人の知覚と認知」
 谷川智洋（東京大学大学院）
- 14:25 ～ 15:05 講演 2「事象関連脳電位を用いた心的状態の評価」
 武田裕司（産業技術総合研究所）
- 15:05 ～ 15:45 講演 3「体性感覚に訴える立体音響体験」
 仲谷正史（慶應義塾大学）
- (15:45 ～ 15:55 休憩)
- 15:55 ～ 16:25 ディスカッション
- 17:30 ～ 19:30 研究交流会（アルカディア市ヶ谷）

■参加費（要旨集 1 冊を含む）

【正会員（賛助・学生以外）】事前：6,000 円，当日：7,000 円

【非会員（一般）】事前・当日：8,000 円

【学生（正会員・非会員ともに）】事前・当日：1,000 円 ※当日、学生証をご持参ください。

【賛助会員】2 人目まで無料

■研究交流会費用（懇親会費）【一律】事前：6,000 円，当日：7,000 円

■要旨集追加購入費用 1 冊 1,000 円

大会専用 HP：<http://www.jsse.net/taikai/>

問い合わせ先：一般社団法人日本官能評価学会 2017 年大会実行委員会(E-mail:annualmeeting@jsse.net)

大会実行委員長 渡辺雄二（大妻女子大学家政学部食物学科）

大会実行副委員長 玉木有子（大妻女子大学家政学部食物学科）

<口頭発表> （本館地下1階 E055 教室）

1 演題 20 分（発表 15 分，質疑応答 5 分）

9:05～9:25

1. Temporal Check-All-That-Apply (TCATA) データの新しい解析提案-Temporal Dominance of Sensations (TDS) データとの統合

○川崎寛也，好村和歌子，脇田アンドレア，関根有紀，笠松千夏
(味の素株式会社)

9:25～9:45

2. 昆虫食の摂食経験と潜在的態度に関するインターネット調査を用いた検討

○松原和也¹⁾，角谷雄哉¹⁾，山田祐樹²⁾，木村 敦³⁾，曲山幸生⁴⁾，宮ノ下明大⁴⁾，日下部裕子⁴⁾，
和田有史¹⁾

(¹⁾ 立命館大学，²⁾ 九州大学，³⁾ 日本大学，⁴⁾ 農研機構)

9:45～10:05

3. 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-味質による効果の違い-

○角谷雄哉¹⁾，鳴海拓志²⁾，小早川 達³⁾，河合崇行⁴⁾，日下部裕子⁴⁾，國枝里美⁵⁾，和田有史¹⁾

(¹⁾ 立命館大学，²⁾ 東京大学大学院，³⁾ 産業技術総合研究所，⁴⁾ 農研機構，⁵⁾ 高砂香料工業株式会社)

＜ポスター発表＞ （ 本館 2 階学生食堂（コタカフェ） ）

説明責任時間：奇数番号 11:10～11:45, 偶数番号 11:45～12:20

1. 紅茶へのフレーバー添加が甘味の時間と強度に与える影響
佐藤栄美, 玉川詠美, 内藤久美, 菰沢麻生, ○宮岡洋三
(新潟医療福祉大学)
2. 粥のアミラーゼ添加による甘味強度の変化
○岩森 大¹⁾, 浅田桃子¹⁾, 伊藤悠希¹⁾, 松田結衣¹⁾, 山崎貴子¹⁾, 伊藤直子¹⁾, 宮岡里美²⁾, 宮岡洋三¹⁾
(¹⁾ 新潟医療福祉大学, ²⁾ 新潟リハビリテーション大学)
3. 冷茶の浸出時間およびパネルの性が後味の経時的な変化に及ぼす影響
小田菜々恵, 佐藤 圭, 齊藤 葵, 山崎果穂, ○蘆田一郎
(新潟医療福祉大学)
4. 食欲をそそる追いがつお時の香立ちの秘訣 ～Volatimeship DART-MS による香立ち評価～
○吉沢賢一¹⁾, 竹井千香子¹⁾, 木川 卓²⁾, 石崎早苗²⁾, 川合 亮³⁾, 齊藤康平³⁾
(¹⁾ 株式会社バイオクロマト, ²⁾ 株式会社にんべん, ³⁾ 株式会社 subLime)
5. グラノーラの異臭品に対する酸化臭の要因検討
○吉田 遼, 門之園知子, 松山友美
(株式会社生活品質科学研究所)
6. Temporal Dominance of Sensations (TDS) 法におけるパネルパフォーマンス解析の試み
○関根有紀, 脇田アンドレア, 川崎寛也, 池田岳郎, 好村和歌子, 笠松千夏
(味の素株式会社)
7. Temporal Drivers of Liking と Wanting 計測における簡略化プロトコルおよびpenalty-lift 解析
○脇田アンドレア, 川崎寛也, 笠松千夏
(味の素株式会社)
8. 「差がない」ことを示すための官能評価
○笠松千夏, 関根有紀, 脇田アンドレア, 梶本乃梨子
(味の素株式会社)
9. 電子嗅覚システムによるコーヒー生豆品質検査スコアリング評価
○青木小百合, 加藤久喜, 石塚しほり, 杉浦元彦
(東京アライドコーヒーロースターズ株式会社)

10. 増粘多糖類を添加したホワイトソルガムパンの物性と官能評価
○小野澤紗英, 船山潮音, 古橋若奈, 石井和美, 小林三智子
(十文字学園女子大学)
11. カカオ含量の異なるチョコレート摂取による脳波・自律神経・TDS の変化
○原 知世, 村上舞花, 須田有実子, 小林三智子
(十文字学園女子大学)
12. 米粉を用いた減塩ラスクの開発とその物性
○高橋敦子, 中澤由季, 佐原秀美, 土岐田佳子, 藤井恵子
(日本女子大学)
13. 牛肉のおいしさにおける油脂およびうま味成分の影響について
○南 舞¹⁾, 内田はるの¹⁾, 神田麻莉¹⁾, 小林潤奈¹⁾, 吉橋依莉¹⁾, 佐々木整輝²⁾, 小林正人²⁾, 星野亜由美¹⁾, 飯田文子¹⁾
(¹⁾ 日本女子大学, ²⁾ 一般社団法人家畜改良事業団)
14. TDS・TI 法による 3 種のカカオ豆を使用したビターチョコレートの官能特性
○石川友利加, 吉田かな美, 星野亜由美, 飯田文子
(日本女子大学)
15. コーヒーの色と香り及び味が美味しさ評価に及ぼす影響
○杉原ゆりえ, 竹村明久
(摂南大学)
16. 柔軟剤の香りの主観評価と香り種判断における性差および年代間比較
○前田遼介, 竹村明久
(摂南大学)
17. 紅茶の色と香りが予想される美味しさ評価に及ぼす影響
○尾野寛和¹⁾, 竹村明久¹⁾, 奥田紫乃²⁾, 岡嶋克典³⁾, 錦奈津美⁴⁾
(¹⁾ 摂南大学, ²⁾ 同志社女子大学, ³⁾ 横浜国立大学, ⁴⁾ 株式会社三冷社)
18. 木材香を用いた体臭想定物質のマスキング評価
○南田高希¹⁾, 竹村明久¹⁾, 川田莉穂²⁾, 矢野拳士¹⁾
(¹⁾ 摂南大学, ²⁾ 株式会社西原衛生工業所)
19. β -グルカン高含有の大麦粉のパンへの有効活用に関する研究
○高橋真美
(戸板女子短期大学)

20. 官能評価と理化学分析によるパン・オ・ショコラの嗜好性評価
○河岸丈太郎, 平野 晃, 小野美帆
(株式会社森永生科学研究所)
21. multi-sip TDS 法に後味の良さを組み合わせた評価の検討
○梅野翔太郎, 田手早苗
(アサヒ飲料株式会社)
22. ペットボトルのユニバーサルデザイン評価
○竹内紗央里, 田手早苗
(アサヒ飲料株式会社)
23. 色彩を用いた香り表現の検討 ～香りイメージの共有ツール【Aroma Rainbow®】の活用～
○野尻健介, 中村充志, 藤本文乃, 中村明朗, 中村哲也, 斉藤 司
(長谷川香料株式会社総合研究所)
24. コーヒー豆の産地焙煎度違いによる風味差の体系的な把握
○藤本文乃, 服部奈津, 中村哲也, 斉藤 司
(長谷川香料株式会社総合研究所)
25. 官能評価による紅茶の産地別風味特徴マッピング
○大森雄一郎, 岩本孝浩, 明賀博樹, 川口賢二, 中村哲也, 斉藤 司
(長谷川香料株式会社総合研究所)
26. 野菜系飲料のパッケージの印象と味における日本人と中国人との嗜好性に関する検討
○伴 みずほ, 高畑能久
(大阪成蹊大学)
27. 定量的記述分析法 (QDA 法) を用いた市販キムチの評価と特徴の把握
○森下美香, 梅谷靖子, 伊與田哲也
(東海漬物株式会社)
28. 飲料が和風弁当の摂取行動に与える影響の評価
○佐藤晃平, 衣笠 仁
(株式会社伊藤園)
29. 美味しさの構成要素による重回帰分析を用いた清酒の総合的な美味しさの評価
○中村 諒^{1), 2)}, 中野久美子^{2), 3)}, 田村博康¹⁾, 水沼正樹⁴⁾, 伏木 亨²⁾, 平田 大^{1), 4)}
(¹⁾ 朝日酒造株式会社, ²⁾ 龍谷大学, ³⁾ 甲子園短期大学, ⁴⁾ 広島大学)

30. 脂肪含量の異なるヨーグルトのクリーミーの解析～食感・風味の寄与と物性・構造の相関～
○日下 舞¹⁾，市村武文²⁾，高井めぐみ²⁾，中村 卓³⁾
(¹⁾ 明治大学大学院，²⁾ 株式会社明治，³⁾ 明治大学)
31. 官能評価を用いたせんべいの適正材料配合比の検討
○三星沙織，米山陽子，平尾和子
(愛国学園短期大学)
32. せんべいの小規模製造モデル実験における官能評価
○米山陽子，三星沙織，平尾和子
(愛国学園短期大学)
33. 官能評価を用いた小松菜米粉蒸しパンの開発と教育効果
○平尾和子，米山陽子，佐藤清香，三星沙織
(愛国学園短期大学)
34. 官能評価から考えるオリーブ油の特性と短期大学生の嗜好性
○大西峰子¹⁾，古谷彰子¹⁾・²⁾，佐藤成一¹⁾，平尾和子¹⁾
(¹⁾ 愛国学園短期大学，²⁾ 早稲田大学)
35. わらび餅に適した加工タピオカ澱粉の適正配合比率の検討
○古谷彰子¹⁾・²⁾，大西峰子¹⁾，三星沙織¹⁾，米山陽子¹⁾，平尾和子¹⁾
(¹⁾ 愛国学園短期大学，²⁾ 早稲田大学)
36. 分析型官能評価を中心とした牛肉の特性評価の予測法の開発と嗜好性評価との統合
○佐々木整輝¹⁾，星野亜由美²⁾，小林正人¹⁾，飯田文子²⁾，内山京子¹⁾
(¹⁾ 一般社団法人家畜改良事業団，²⁾ 日本女子大学)
37. 福島県会津地方の郷土料理『こづゆ』に利用されるだし汁の特徴
○荒木 萌¹⁾，榎本俊樹²⁾，小林理恵¹⁾
(¹⁾ 東京家政大学大学院，²⁾ 石川県立大学)
38. 雑穀粉を利用した天ぷら衣の嗜好性に及ぼす食材の影響
○谷口明日香¹⁾，京極奈美²⁾，長尾慶子¹⁾，小林理恵¹⁾
(¹⁾ 東京家政大学大学院，²⁾ 金沢学院短期大学)
39. 女子大生はいかに評価しているかー甘酸っぱい飲料に対する感受性ー
○玉木有子
(大妻女子大学)