

# 一般社団法人日本官能評価学会 2018 年大会

主催：一般社団法人日本官能評価学会

メインテーマ：「AI・人工知能と官能評価」

1. 日時：平成 30 年 11 月 18 日（日）（受付：8:50～、開会 9:20）
2. 会場：明治大学駿河台キャンパス グローバルフロント（東京都千代田区神田駿河台 1-1）  
口頭発表・総会・シンポジウム：1 階グローバルホール  
ポスター発表：1 階多目的室
3. 交通：JR 総武線「御茶ノ水駅」から徒歩 3 分、東京メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩 5 分、東京メトロ半蔵門線および都営地下鉄新宿線・三田線「神保町駅」から徒歩 5 分

## 4. プログラム

- 8:50 ～ 受付開始
- 9:20 ～ 9:25 会長挨拶 司会・口頭発表座長：飯田文子（日本女子大学）
- 9:25 ～ 10:05 口頭発表
- 10:10 ～ 11:10 基調講演「次世代人工知能技術の社会実装への取り組み」  
— 社会のサイバーフィジカルシステム化に向けて —  
本村陽一（産業技術総合研究所）  
座長：小塚彦明（食品評価技術研究所）
- 10:10 ～ 15:00 ポスター発表（1 階多目的室）  
説明責任時間：奇数番号 11:20 ～ 12:10、偶数番号 12:10 ～ 13:00  
（12:30～ 13:10 評議委員会）
- 13:20 ～ 14:00 総会・表彰式
- 14:10 ～ 16:50 シンポジウム「AI・人工知能と官能評価」  
総合司会：梶谷哲也（文化学園大学）
- 14:10 ～ 15:00 講演 1 「脳科学に基づく感性・知覚の可視化のモデル化の試み」  
農沢隆秀（広島大学・マツダ(株)）
- 15:00 ～ 15:10 休憩
- 15:10 ～ 16:00 講演 2 「AI を用いた感性学習と事例紹介」  
岡本卓（SENSY(株)・千葉大学グローバルプロミネント研究基幹）
- 16:00 ～ 16:50 講演 3 「官能評価が生き残る道」  
神宮英夫（金沢工業大学）
- 17:30 ～ 19:30 研究交流会（グローバルラウンジ（グローバルフロント 17F））

<参加費（要旨集費 1 冊を含む）>

正会員：事前 6,000 円、当日 7,000 円

非会員：事前 8,000 円、当日 10,000 円

学生：事前・当日 1,000 円

賛助会員：2 人目まで：無料（10 月下旬に参加証 2 枚をご郵送致します）

3 人目から：ご本人が正会員であれば正会員価格、非会員であれば非会員価格

<研究交流会費 一律> 事前 6,000 円、当日 7,000 円（予定）

<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 2018 年大会実行委員会

(E-mail: [annualmeeting@jsse.net](mailto:annualmeeting@jsse.net))

大会実行委員長 中村卓（明治大学農学部農芸化学科食品工学研究室）

<口頭発表> (1階グローバルホール)

1 演題 20分 (発表 15分, 質疑応答 5分)

9:25~9:45

1. 塩分濃度に対する嗜好性によって分類したパネルによる減塩食品の評価  
○田口太郎, 木野裕子, 永井優子, 荻野浩幸  
(カゴメ株式会社)

9:45~10:05

2. イチゴジャムの口腔内における連続的なイチゴ風味変化に及ぼす力学的物性について  
○黒飛知香<sup>1),3)</sup>, 干野隆芳<sup>1)</sup>, 風見由香利<sup>2)</sup>, 早川文代<sup>2)</sup>, 羽倉義雄<sup>3)</sup>  
(<sup>1)</sup>アヲハタ株式会社, <sup>2)</sup>(国研)農研機構, <sup>3)</sup>広島大学大学院生物圏科学研究科)

<ポスター発表> (1階多目的室)

説明責任時間：奇数番号 11:20 ～ 12:10, 偶数番号 12:10 ～ 13:00

1. 揮発性成分用 DART-MS による活性炭の脱臭過程モニタリング  
○吉沢賢一, 竹井千香子  
(株式会社バイオクロマト)
  
2. 嚙下感覚を改善する香りの開発  
～A I を活用した嚙下感覚の評価予測と嚙下マップ™の活用方法～  
○藤原 聡, 松本知奈, 中村明朗, 中村哲也, 斉藤 司  
(長谷川香料株式会社)
  
3. オーバーランの違いに合わせたバニラアイス用フレーバーの開発  
○松本知奈, 大西俊朗, 酒向秀行, 藤木文乃, 中村哲也, 斉藤 司  
(長谷川香料株式会社)
  
4. においの心理評価における試料判別の可否と評価および記憶の関係  
○楠岡哉人, 竹村明久, 中田真央  
(摂南大学)
  
5. 市販香水のにおいの印象評価における性別間比較  
○堀 千晃, 竹村明久, 森 風馬  
(摂南大学)
  
6. MVOC のにおい評価と必要換気量推定  
○七塚 輝, 竹村明久, 津田晴佳  
(摂南大学)
  
7. 刺激と残存性の強い複数食品サンプルの官能評価法について  
○高橋伸彰  
(森永製菓株式会社)

8. チョコレートの嗜好に影響を及ぼすカカオ豆の香りについて  
○石川華衣, 岡田 綾, 星野亜由美, 飯田文子  
(日本女子大学)
9. チョコレート摂取による脳波及び自律神経活動と味覚感受性の関連性  
○大里野萌, 藤間成美, 忽滑谷明穂, 小林三智子  
(十文字学園女子大学)
10. 干し貝柱を利用した「こづゆ」だしの風味の特徴  
○荒木 萌<sup>1)</sup>, 齊藤美佳<sup>2)</sup>, 榎本俊樹<sup>3)</sup>, 小林理恵<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>つくば国際大学, <sup>2)</sup>東京家政大学, <sup>3)</sup>石川県立大学)
11. かつお出汁における風味の経時的変化  
小笠原藍雅, 高橋佑介, ○蘆田一郎  
(新潟医療福祉大学)
12. 黒毛和種の官能評価における香りの経時的変化とその影響  
○南 舞<sup>1)</sup>, 星野亜由美<sup>2)</sup>, 飯田文子<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学大学院, <sup>2)</sup>日本女子大学)
13. 黒毛和種牛肉の口中残線維量測定方法の開発  
○神田麻莉<sup>1)</sup>, 星野亜由美<sup>2)</sup>, 飯田文子<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学大学院, <sup>2)</sup>日本女子大学)
14. 黒毛和種牛肉の評価を分ける特徴の解明  
○青野亜紀<sup>1)</sup>, 柿崎友里<sup>1)</sup>, 田中千夏<sup>1)</sup>, 森口 優<sup>1)</sup>, 佐々木整輝<sup>2)</sup>, 小林正人<sup>2)</sup>,  
星野亜由美<sup>1)</sup>, 飯田文子<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学, <sup>2)</sup>一般社団法人家畜改良事業団)
15. 分析型官能評価による牛肉の品種別特徴  
○木村由美<sup>1)</sup>, 笠原菜那<sup>1)</sup>, 佐々木整輝<sup>2)</sup>, 小林正人<sup>2)</sup>, 星野亜由美<sup>1)</sup>, 飯田文子<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学, <sup>2)</sup>一般社団法人家畜改良事業団)

16. エスプーマ法による高齢者向き魚料理の調製  
○小泉和子, 星野桃子, 渡辺菜々美, 小泉昌子, 峯木眞知子  
(東京家政大学)
17. 産卵3日以内と25℃2週間保存した鶏卵のおいしさの比較  
○設楽弘之<sup>1)</sup>, 小泉昌子<sup>2)</sup>, 峯木眞知子<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>キューピー株式会社, <sup>2)</sup>東京家政大学)
18. モナコリン含有の米紅麹の物性と官能評価に及ぼす影響  
○高橋真美  
(戸板女子短期大学)
19. 植物油の添加が低たんぱく米に及ぼす食味への影響  
○大沼美彩季, 長野未歩, 小泉昌子, 峯木眞知子  
(東京家政大学)
20. 粥の冷凍保存が食味特性に及ぼす影響  
○岩森 大, 安達香代, 田辺理子, 山崎貴子, 伊藤直子  
(新潟医療福祉大学)
21. 増粘多糖類等を添加したキヌアパンの物性と官能評価  
○山田恭歌, 細野夏未, 石井和美, 小林三智子  
(十文字学園女子大学)
22. 大豆加工素材を用いた食パンの膨化および物性が官能評価に及ぼす影響  
○三星沙織<sup>1)</sup>, 米山陽子<sup>1)</sup>, 古谷彰子<sup>1),2)</sup>, 中塚康雄<sup>3)</sup>, 平尾和子<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>愛国学園短期大学, <sup>2)</sup>早稲田大学, <sup>3)</sup>アンリエット)
23. 米菓の澱粉配合比および副原料が嗜好性の向上に及ぼす影響  
○平尾和子, 米山陽子, 三星沙織  
(愛国学園短期大学)
24. バウムクーヘンの力学特性と食感に及ぼす温度の影響  
○中里瑞季<sup>1)</sup>, 喜多友里菜<sup>1)</sup>, 土岐田佳子<sup>1)</sup>, 舟木愛美<sup>2)</sup>, 藤井恵子<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学, <sup>2)</sup>株式会社グレープストーン)

25. 弁別閾以下のスクロース添加がヨーグルトの「クリーミー風味」を増強させる  
○河原井紹博, 中村 卓  
(明治大学)
26. 消費者が感じる緑茶の“違い”を理解するための感情評価の役割  
○佐藤晃平, 衣笠 仁  
(株式会社伊藤園中央研究所)
27. 食べ物を組み合わせた時の飲料の味わいの変化  
○梅野翔太郎, 田手早苗  
(アサヒ飲料株式会社)
28. multi-sip TDS 法によるビールの経時的な嗜好度変化に及ぼす要因の把握  
○石丸茉莉子, 乾 隆子  
(サントリービール株式会社)
29. 知育菓子®による知育の持続効果  
○沖沙矢佳<sup>1)</sup>, 高城雄一<sup>2)</sup>, 太田有香<sup>3)</sup>, 角谷直紀<sup>3)</sup>, 稲益悟志<sup>2)</sup>, 神宮英夫<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>金沢工業大学, <sup>2)</sup>クラシエホールディングス株式会社, <sup>3)</sup>クラシエフーズ株式会社)
30. 食器の選択行動が幼児の食事を与える影響  
○駒谷恵理<sup>1),2)</sup>, 海老原誠治<sup>3)</sup>, 峯木真知子<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>東京家政大学大学院, <sup>2)</sup>サンフラワー・A 株式会社, <sup>3)</sup>三信化工株式会社)