

一般社団法人日本官能評価学会 2019 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：「言葉によらない官能評価」

1. 日時：令和元年 11 月 17 日（日）（受付：9:20～、開会：9:50）
2. 会場：東京家政大学 板橋キャンパス（東京都板橋区加賀 1-18-1） 小講堂（三木ホール）
3. 交通：JR 埼京線十条駅下車徒歩 5 分，JR 埼京線板橋駅下車徒歩 17 分，都営三田線新板橋駅下車徒歩 12 分

4. プログラム

- 9:20 ～ 受付開始
- 9:50 ～ 10:00 開会挨拶 会長 小塚彦明（食品評価技術研究所）
- 10:00 ～ 11:00 基調講演「言葉によらない官能評価」
山下 利之（首都大学東京）
座長：梶谷哲也（文化学園大学）
- 11:10 ～ 13:10 ポスター発表
説明責任時間：奇数番号 11:10～12:10，偶数番号 12:10～13:10
(12:30～ 13:10 評議委員会)
- 13:10 ～ 13:40 昼休憩 ^(注 1)
- 13:40 ～ 14:30 総会・表彰式
- 14:50 ～ 16:50 招待講演
総合司会 和田有史（立命館大学）
- 14:50 ～ 15:50 招待講演 1「看護のための感性評価ツールデザイン」
岡崎 章（拓殖大学）
- 15:50 ～ 16:50 招待講演 2「自律神経応答のみを用いたうつ病スクリーニング」
松井岳巳（首都大学東京）
- 17:30 ～ 19:30 研究交流会（香港亭）

(注 1) 大会当日は日曜日のため，大学内の食堂，コンビニは使用できません。また近隣に飲食店はありませんので，各自で昼食をご用意ください。食事の際は休憩室をご利用になれます。

< 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 9,000 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 4,000 円、当日 5,000 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 2019 年大会実行委員会

(E-mail: annualmeeting@jsse.net)

大会実行委員長 峯木 眞知子

(東京家政大学家政学部栄養学科 応用調理学研究室)

＜ポスター発表＞（小講堂）

説明責任時間：奇数番号 11:10～12:10、偶数番号 12:10～13:10

1. マーガリン添加による低タンパク炊飯米の食味への効果
○小林瑞貴，小泉昌子，峯木眞知子
(東京家政大学)
2. 水稻品種“ひとめぼれ”の粒厚が食味官能評価および米飯物性に与える影響
○小舘琢磨，藤岡智明，仲條眞介
(岩手県農業研究センター)
3. 乾燥卵白を添加したそばの研究
○藤澤美咲，宮本澄子，江上夏帆，小泉昌子，峯木眞知子
(東京家政大学)
4. 色彩を用いたチーズブレッドの香りの評価
○森田亜紀^{1,2}，早川文代³，香西みどり²
(¹三菱商事ライフサイエンス株式会社，²お茶の水女子大学大学院，³農研機構・食品研究部門)
5. バウムクーヘンの物性と嗜好性に及ぼす配合割合の影響
○舟木愛美，喜多友里菜，中里瑞季，土岐田佳子，藤井恵子
(日本女子大学)
6. イソマルトオリゴ糖を飼料に添加した鶏の産んだ卵の調理特性および食味特性
○北田みのり，妻島瑠未，小野桃夏，小泉昌子，峯木眞知子
(東京家政大学)
7. 食品の組み合わせにおける類似性が食味と嗜好に与える影響
ーナチュラルチーズを例としてー
○亀井誠生¹，角谷雄哉²，竹尾知恵³，高井めぐみ³，松原和也¹，天野祥吾¹，
國枝里美¹，八尋恒隆³，和田有史¹
(¹立命館大学，²大阪樟蔭女子大学，³株式会社 明治)

8. 甘味の発現が遅い甘味料の添加はヨーグルトの「クリーミー風味」を大きく増強する
○河原井紹博¹, 中村 卓²
(¹明治大学大学院, ²明治大学)
9. 官能評価と顕微鏡観察による黒毛和種牛肉の口中残線維の検討
○神田麻莉¹, 梅澤愛理子², 飯田文子²
(¹日本女子大学大学院, ²日本女子大学)
10. 牛のおいしさを決定する要因の探索と遺伝子多型との関連性
○田畑瑛里, 土井美優, 大久保綾音, 山崎愛理, 吉野可那子, 竹嶋伸之輔, 小林三智子
(十文字学園女子大学)
11. エスプーマ調理法による高齢者向け副菜の調製
○永山若奈, 丸島花恋, 小泉昌子, 峯木眞知子
(東京家政大学)
12. 調味料添加チョコレートを利用した高齢者と若年者間の食味評価の違いの検討
○井上紗奈¹, 田村昌彦¹, 村山卓弥², 渡邊淳司³, 久住嘉和², 和田有史¹
(¹立命館大学, ²日本電信電話株式会社, ³NTT コミュニケーション科学基礎研究所)
13. 高齢者の間食における栄養強化和菓子「浮島」の開発
○芝崎本実, 古賀優弥, 丹治智也
(帝京平成大学)
14. 電子感知システムを用いたエチオピア産コーヒーの品質判定の向上
○中井真理, 二瓶恭子, 飯部紀子, 杉浦元彦
(東京アライドコーヒーロースターズ株式会社)
15. 異なる温度の飲料摂取による脳波、自律神経活動及び味覚感受性の変化
○濱岡さくら, 馬被 茜, 小林三智子
(十文字学園女子大学)
16. 食べ物を組み合わせた時の飲料の味わいの変化—multi-sip TDS での飲食回数の検討—
○梅野翔太郎, 田手早苗
(アサヒ飲料株式会社)

17. 飲料嗜好評価における Check-All-That-Apply (CATA) 評価と CATA Penalty Analysis の活用検討
○吉本孝憲, 紺野玲未, 田手早苗
(アサヒ飲料株式会社)
18. アルコール飲料におけるテクスチャーの物性値と官能評価の関係解析
○小田井英陽¹, 魏 丹丹¹, 野畑順子¹, 柴田真理朗², 守田愛梨³, 上田玲子⁴,
相良泰行⁴
(¹キリンホールディングス株式会社, ²東京海洋大学, ³梅花女子大学,
⁴一般社団法人食感性コミュニケーションズ)
19. MSG の豊富なトマトジュースに添加した KCl が呈味性に及ぼす影響
奥山晃平, 森林 嶺, ○蘆田一郎
(新潟医療福祉大学)
20. ランダムフォレスト回帰モデルを用いたリンゴ内生香の官能評価得点に寄与する重要成分の探索
○清水 拓¹, 服部雄飛², 今吉有理子², 大上将司², 岡田和馬¹, 森谷茂樹¹,
岩渕久克², 阿部和幸¹
(¹(国研)農研機構, ²三栄源エフ・エフ・アイ株式会社)
21. レモンの主要香気成分と色彩が食欲等の生理感覚に及ぼす影響
○岩見奈来, 跡部昌彦, 光田 恵
(大同大学)
22. 濃度の異なるバニラフレーバーの呈示が胃電図に及ぼす影響
○青柳隆大¹, 高井英司¹, 濱田梓之佑², 市川敬太², 深谷冬樹¹, 佐野恵右¹,
松浦康之³, 木下史也⁴, 高田宗樹²
(¹曾田香料株式会社, ²福井大学大学院, ³岐阜市立女子短期大学, ⁴富山県立大学)
23. 甘味の種類が苦味の呈味に及ぼす影響
○齊藤美佳¹, 荒木 萌², 小林理恵¹
(¹東京家政大学, ²つくば国際大学)

24. 精油のにおい質評価に関する研究 ―香調の告知が評価に与える影響―
○近藤早紀¹, 光田 恵², 棚村壽三²
(¹大同大学大学院, ²大同大学)
25. 植物工場を利用した葉菜類の官能評価系の構築
○大越幸太, 安田大佑, 渡辺尚貴, 山下彩夏, 長谷部弘毅, 宮下留美子
(日本製粉株式会社)
26. 優しい味など「形容詞型」に含まれる味の探索
○柳本正勝
(食品と味研究所)
27. 偏食行動のパターンと QOL の関連
○天野祥吾¹, 山中祥子¹, 松原和也¹, 亀井誠生¹, 保井智香子¹, 國枝里美¹,
内田雅昭², 和田有史¹
(¹立命館大学, ²サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社)
28. 加熱式たばこの印象評価
○福本祐也, 竹村明久, 三井悠大, 岡田俊介
(摂南大学)
29. 冷凍食品への " 罪悪感 "
- 西田慎治¹, 一之木信行², 神宮英夫¹
(¹金沢工業大学, ²株式会社ニチレイフーズ)
30. 感触用語に依らない化粧品用保湿剤の塗布感触分類
○鈴木友里亜, 天野愛彩, 久光一誠, 柴田雅史
(東京工科大学)
31. 分析型官能評価による牛肉の品種別特徴
○牛久由理¹, 濱冶玲奈¹, 佐々木整輝², 小林正人², 梅澤愛理子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)

32. 黒毛和種牛肉の官能評価値に寄与する要因の解明

○相川真緒¹，渥美あすか¹，今給黎志帆¹，佐々木整輝²，小林正人²，梅澤愛理子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)

33. カカオマス含量の異なるチョコレートの官能評価と苦味嗜好の背景

○小川千波，千野彩佳，梅澤愛理子，飯田文子
(日本女子大学)