

一般社団法人日本官能評価学会 2022 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：

「商品開発の新時代を担うテクスチャー研究」

1. 日時：2022年11月20日（日）
2. 会場：十文字学園女子大学（オンライン開催）

3. プログラム

- 8:45～ 入場開始
- 8:55～9:00 会長挨拶 飯田文子（日本女子大学）
- 9:00～10:00 一般演題（口頭発表）①
- 10:10～11:00 一般演題（口頭発表）②
- 11:05～11:55 一般演題（口頭発表）③
- 12:00～13:00 昼休憩（昨年度優秀発表賞表彰式，展示企業紹介）
- 13:00～14:00 基調講演「3D フードプリンターの応用技術開発とテクスチャー」
高谷和成（十文字学園女子大学）
座長 小塚彦明（食品評価技術研究所）
- 14:00～16:10 シンポジウム「衣・食・音のテクスチャー研究とこれからの商品開発」
総合司会 小田井英陽（キリンホールディングス株式会社）
- 14:05～14:35 話題提供① 衣
瀬川かおり（女子美術大学）
座長 市原 茂（東京都立大学）
- 14:40～15:10 話題提供② 食
中村 卓（明治大学）
座長 小林理恵（東京家政大学）
- 15:15～15:45 話題提供③ 音
隅田由香（東京医科歯科大学）
小幡哲史（ヤマハ株式会社）
座長 神宮英夫（金沢工業大学）
- 15:50～16:10 討論
- 16:20～17:10 一般演題（口頭発表）④
- 17:15～17:55 一般演題（口頭発表）⑤
- 17:55～18:00 閉会挨拶 小林三智子（十文字学園女子大学）

<参加費>

- ・事前参加費（10月30日まで）
会員（学生以外）：3,000円
非会員（一般）：5,000円
学生（正会員）：1,000円
学生（非会員）：1,500円

賛助会員 2人目まで：無料

（参加申込時に、別途お送りする「参加費コード」を入力してください。）

3人目から：正会員と同じ価格

・事前・直前参加費（10月31日以降当日まで）

一律6,000円（クレジットのみ）

問い合わせ先：一般社団法人日本官能評価学会 2022年大会 実行委員会
(e-mail: annualmeeting@jsse.net)

大会実行委員長 小林三智子（十文字学園女子大学）

大会実行副委員長 小長井ちづる（十文字学園女子大学）

<口頭発表> Zoom ミーティング

1 演題 12分(配分の目安：発表10分/質疑応答2分)

9:00-10:00

口頭発表① (12分×5=60分) 座長：早川文代

1. 低アミロース米の食味およびテクスチャーにおよぼすタンパク質含有率の影響
○小舘琢磨¹⁾，藤岡智明¹⁾，仲條眞介^{1),2)}
(¹⁾岩手農研セ，²⁾岩手農大)
2. キヌア粉と大豆粉を用いたグルテンフリーラスクの調理特性
○大塚春奈¹⁾，小崎智恵²⁾，藤井恵子²⁾
(¹⁾日本女子大学大学院，²⁾日本女子大学)
3. 配合と保存温度の異なる食パンの老化感の評価
○森田亜紀¹⁾，大田原美保²⁾
(¹⁾三菱商事ライフサイエンス株式会社，²⁾大妻女子大)
4. 豚ロース肉の「肉脂総合評価」に寄与する脂肪の官能評価項目および理化学測定値の検討
○川井麻衣¹⁾，平井智美²⁾，飯田文子²⁾
(¹⁾日本女子大学大学院，²⁾日本女子大学)
5. 焼成牛肉に含まれる味・香りの相互作用
○水野友理香¹⁾，平井智美²⁾，飯田文子²⁾
(¹⁾日本女子大学大学院，²⁾日本女子大学)

10:10-10:58

口頭発表② (12分×4=48分) 座長：小田井英陽

1. 苦味の調整がコーヒーの味に及ぼす影響
○劉 堯煒，竹嶋伸之輔，渡辺章夫，小林三智子
(十文字学園女子大学大学院)
2. 形状の異なるチョコレートの食味について
○大橋奈央，前山みう，平井智美，飯田文子
(日本女子大学)
3. ホットレモン果汁飲料での IF-THEN 型官能評価と CATA Penalty Analysis を
組み合わせた解析
○藤井 智，田手早苗，金子京子，山口宏美，瀧本拓央，宮沢千尋、高岸知輝
(アサヒ飲料株式会社)
4. Check-All-That-Apply (CATA) と Temporal Dominance of Sensations (TDS) を
利用した穀物茶飲料の特徴把握
○舟橋龍太郎，田手早苗，鈴木 慈，吉本孝憲，林龍之介
(アサヒ飲料株式会社)

11:05-11:53

口頭発表③ (12分×4=48分) 座長：井上裕光

1. Temporal dominance of sensations 法のための個人差・試行差分析手法：類似度指標の提案

○夏目滉大¹⁾，岡本正吾¹⁾，永野 光²⁾

(¹⁾東京都立大学，²⁾神戸大学)

2. 味わいが異なるコーヒーの味香り評価と感性アナライザによる脳波測定データの取得

○垣内美紗子¹⁾，半澤 拓¹⁾，平林雄太²⁾，篠塚真仲²⁾，福永泰司¹⁾，高畑 理¹⁾

(¹⁾UCC 上島珈琲株式会社 R&D 本部，²⁾株式会社電通サイエンスジャム)

3. 市販香水の香りに対する感性データに基づいた創香支援システム構築の検討

○四宮功貴，大森雄一郎，野尻健介，富田直己，尾曲美緒，白幡理紗，藤木文乃

(長谷川香料株式会社)

4. スキンケア化粧品の簡便な光沢感評価方法の検証

○中村睦子，竹内千晶，松田紗苗，久間將義，山口剛史

(東洋ビューティ株式会社)

16:20-17:08

口頭発表④ (12分×4=48分) 座長：三尋木健史

1. アイスcream類の氷粒サイズによる官能特性への影響

○黒田玲子，須貝英理子，高尾郁香，三浦聡仁，関 哲哉

(株式会社ロッテ)

2. 独自の感情語リストを用いたコーヒーの評価：一般パネルとフレーバリストの比較

○荒木将司，後藤幸生，佐野 昇

(高砂香料工業株式会社)

3. 食品摂取時の感情に基づいた質の異なる「おいしさ」評価の試み

○西部美咲¹⁾，山田浩輔²⁾，大森敏伸²⁾，亀井誠生¹⁾，日下部裕子¹⁾

(¹⁾農研機構食品研究部門，²⁾株式会社ニチレイフーズ研究開発部)

4. おいしさの構成要素一覧表の更新によるおいしさ理解の深化

○柳本正勝

(食品と味研究所)

17:15-17:51

口頭発表⑤ (12分×3=36分) 座長：永井 元

1. 食品の多様性が見た目のおいしさと感性満腹感に与える影響：

チキンマックナゲット®を用いた検討

○西田勇樹¹⁾，江口更紗¹⁾，櫻井美穂¹⁾，田中優衣²⁾，和田有史¹⁾

(¹⁾立命館大学，²⁾日本マクドナルド株式会社)

2. 食感嗜好と食品選択行動の関係の検討

○亀井誠生，西部美咲，荒木理沙，神山かおる，日下部裕子
(農業・食品産業技術総合研究機構)

3. 甘味認識における食文化背景

○千野彩佳¹⁾，Luisa Torri²⁾，平井智美³⁾，飯田文子³⁾

(¹⁾日本女子大学大学院，²⁾The University of Gastronomic Sciences，

³⁾日本女子大学)