

第25回 日本香辛料研究会

-学術講演会-

日時：平成22年11月12日（金）、13日（土）

会場：静岡県立大学 小講堂（12日）、看護学部棟4階 13411講義室（13日）

〒422-8526 静岡市駿河区谷田 52-1

会頭：静岡県立大学食品栄養科学部 渡辺達夫 TEL：054-264-5543

プログラム

平成22年11月12日（金）・・・1日目

13:00 はじめに 渡辺達夫 （静岡県立大学大学院 生活健康科学研究科）

13:05 第25回記念特別招待講演

「SPICES FOR TASTE AND FLAVOUR: FUNCTIONAL FOOD INGREDIENTS WITH MULTIPLEHEALTH EFFECTS」

Dr. Krishnapura Srinivasan

(Senior Scientist: Department of Biochemistry and Nutrition, Central Food Technological Research Institute, India)

---休憩---

14:20 1 古くて新しいGC-TCD-0システムの構築 ○佐川岳人、西香菜子（エスビー食品株式会社商品本部）

14:32 2 近赤外分光法による香辛料の品質評価の検討 ○渡部昭彦1、加藤 茜1、尾崎幸洋2 （1. ヤスマ株式会社、2. 関西学院大学理工学部）

14:51 3 オレガノの香気成分および水溶性低分子化合物の分析
○坂井美和、徳本裕美、齊藤史絵（ヤスマ株式会社）

15:03 4 ウコンから単離したクルクミノイド生合成酵素遺伝子の特徴
○喜多智子1、勝山陽平2、鮎信学2、今井真介1、澤田 博1、鳴神寿彦1、堀之内末治2 （1 ハウス食品、2 東京大学大学院農学生命科学研究科）

15:22 5 長鎖N-バニルアシルアミド類はトウガラシオレオレジン中に含まれる
○久保田佳織1、斉藤和美2、楯人美2、梨本亜希2、奥田裕美1、竹村育恵2、宮川健3、酒田充紀3、高橋和良3、古旗賢二4、岩井和夫5、渡辺達夫1,2 （1 静岡県大院・生活健康、2 静岡県大・食栄、3 エスビー食品、4 城西大・薬、5 京大院・農）

---休憩---

16:00 6 光励起ルミネッセンス測定法（PSL測定法）による香辛料

及び既存添加物調製原材料の放射線照射履歴の検知と殺菌効果 ○北島
葉子、高尾奈津子、橋本香織、林 英生、多田幹郎 (中国学園大学大学院現
代生活学研究科)

16:19 7 光触媒を用いた乾燥バジル中の農薬の精製法の開発 ○前田
理 1、及川千恵 1、門脇洋平 1、野口憲太郎 1、塩見展男 1、高橋憲司 2、鳥羽 陽
3、早川和一 3 (1 ハウス食品分析テクノサービス、2 金沢大学理工研究域、3
金沢大学医薬保健研究域)

16:38 8 山椒風味めんつゆの継続摂取による山椒への嗜好性増強
○鳴瀬 碧、吉田有希、寺島優子、堤 愛子、川崎寛也、糸川嘉則
(仁愛大・人間生活)

16:57 9 メイラード反応生成物の風味がマウスのうま味嗜好閾値に及
ぼす影響 ○川崎寛也 1、堤 愛子 1、松村成暢 2、伏木 亨 2 (1 仁愛
大・人間生活、2 京大院農・食生科)

17:16 10 経口摂取したニンニク臭気前駆体による解毒代謝酵素の誘導
および四塩化炭素誘発肝障害の抑制 ○本間 亮介 1、小林 ともみ 2、赤
尾 真 1、熊谷 日登美 1 1日大院・生資科 2共立女子大・家
懇親会・・・当日受付・・・

平成 22 年 11 月 13 日 (土)・・・2 日目

9:30 11 低濃度投与による苦味低減化フェヌグリークの生活習慣病へ
の影響 ○村木悦子 1、高井彩乃 1、近藤 格 1、星野彰平 2、武谷圭子 2、柘植
信昭 2、千葉大成 1、角田伸代 1、加園恵三 1 (1 城西大学薬学部医療栄
養学科、2 ハウス食品株式会社ソマテックセンター)

9:49 12 メドウスイート (*Filipendula ulmaria*) 成分によるヒスチ
ジン脱炭酸酵素阻害機構の解明 ○新田陽子 1、東 鋭明 2、袁 野 2、菊崎
泰枝 3、植野洋志 3 (1 兵庫県大・環境人間、2 大阪市大院・生活科学・
食健康、3 奈良女大・生活環境・食物)

10:01 13 シナモン熱水抽出物によるグルコース取り込み促進とその作
用機構の検討 ○沈 燕 1、本間夏実 2、森田亮資 2、細野 崇 1,2、関 泰一
郎 1,2、有賀豊彦 1,2 (1 日本大学大学院生物資源科学研究科 2 日本大学生
物資源科学部)

10:13 14 わさびの辛味成分 allyl isothiocyanate 投与によるマウスの
糖質エネルギー代謝亢進作用機序の検討 ○森 紀之 1,2、松村成暢 2、倉田
真奈美 2、山崎英恵 3、灘本知憲 1、伏木 亨 2 (1 滋賀県大・人間文化・
生活栄養 2 京大院・農・食品生物 3 京大院・農・食の未来戦略)

10:32 15 Alk(en)yl trisulfides の側鎖構造と大腸がん細胞株の増殖抑

制活性との関係について ○田中 友紀、飯塚 裕司、須田 峻、細野 崇、関 泰一郎、有賀 豊彦（日本大学大学院生物資源科学研究科）

---休憩---

11:05 16 天然精油の抗酸化機能に関する研究 ○宮島良子、石渡 要、山本直人（長谷川香料（株）総合研）

11:17 17 トウガラシ辛味成分カプサイシンの麻酔下ラット胃粘膜血流増大作用における神経型 NO 合成酵素の関与 ○堀江俊治、松本健次郎、田嶋公人（城西国際大学薬学部薬理学講座）

11:36 18 麻酔下ラットにおけるワサビ辛味成分アリルイソチオシアネートの胃粘膜傷害性とそれに対する粘膜防御反応 ○堀江俊治、松本健次郎、田嶋公人（城西国際大学薬学部薬理学講座）

11:55 19 マウスを用いた赤外線サーモグラフィー測定法の確立
○杉山 渉、成川真隆、佐藤 努、渡辺達夫（静岡県立大学大学院 生活健康科学研究科）

12:14 20 ドリアンの温熱効果と TRPV1 活性 ○寺田祐子、渡辺達夫（静岡県立大学大学院 生活健康科学研究科）

12:25 終わりに 伏木 亨（京都大学大学院 農学研究科 食品生物科学）

協催 静岡県立大学、静岡県立大学グローバル COE プログラム

協賛 日本農芸化学会、日本薬学会、日本食品科学工学会、日本栄養・食糧学会、日本家政学会、日本調理科学会

会費：会員- H22 年度会費未納の方は 3,000 円（年会費、参加費、講演要旨集代を含む）、非会員-参加費 4,000 円（講演要旨集代を含む）、学生非会員- 発表を行わない学生参加者は要旨集代 1,000 円、懇親会会費-2,000 円（当日受付）

講演会、懇親会ともに事前申し込みは不要です。

問い合わせ先：〒606-8502 京都市左京区北白川追分町
京都大学 大学院農学研究科 食品生物科学専攻 伏木 亨

TEL：075-753-6263 FAX：075-753-6264

E-mail：maki77@kais.kyoto-u.ac.jp

ホームページ：<http://www.spice-research.org/>