

一般演題 1.食品・食品成分・食品機能

演題番号	演題名	筆頭著者
AW-01	シン新品種 'per-001' の葉の熱水抽出物の機能性について	吉見 高志
AW-02	ラットにおけるマイクロプラスチックの体内蓄積性と肝機能及び血清脂質への影響	江尻 桃子
AW-03	閉経後骨粗鬆症モデルマウスにおける茶カテキンの骨密度低下抑制作用の検討	近藤 位旨
AW-04	微細藻ココミクサKJ株の腸内フローラに及ぼす影響	福田 裕章
AW-05	カプサイシンによる嚥下機能の促進効果：系統的レビュー及びメタ解析による評価	館花 春佳
A-01	新潟砂丘さつまいも“いもジェンヌ”の加工パウダーの抗酸化性とプリンへの利用の検討	山口 智子
A-02	市販下茹で済み野菜のカリウム量	山田 正子
A-03	沖縄県の病院で提供された食事からのγ-アミノ酪酸（GABA）摂取量の分析値と計算値	伊藤 早苗
A-04	嚥下用米粥ゼリーの保温時間がゼリーの物性に与える影響	西 隆司
A-05	醤油麹を使った減塩味噌汁の食味と成分	中屋 慎
A-06	手作りコメ味噌の成分の検討	石井 智美
A-07	塩鮭の塩分名称別塩分濃度	樋口 誉誌子
A-08	沖縄県産ササゲ豆の栄養成分と物性について	折田 綾音
A-09	微生物産生凝乳酵素によるチーズ製造に関する研究	高橋 真美
A-10	加熱調理がさつまいものビタミンCおよび破断応力に及ぼす影響	川上 由紀子
A-11	グルテンフリー100%米粉パンの老化に及ぼす高温水添加の影響	齋藤 公美子
A-12	発色剤の調理操作による残存量の変化	犬伏 知子
A-13	サラシア属植物を用いた抗糖化作用に関する研究	関口 祐介
A-14	LOMAC培地を使用した果実におけるPantoea属の分布状況等について	木下 瑞貴
A-15	野菜未利用部位の納豆菌添加による食物繊維組成の変化	飯村 裕子

一般演題 1.食品・食品成分・食品機能

演題番号	演題名	筆頭著者
A-16	赤ビート中のベタレイン色素およびゲオスミン量に与える影響～栽培地域と品種の検討～	松川 典子
A-17	鹿児島県産柑橘を用いた果実酒の抗酸化性	人見 英里
A-18	ミトコンドリアの活性化や品質維持に効果的な栄養成分を効率よく摂取するメニューの作成(2)	鈴木 寛之
A-19	膵β細胞における低酸素曝露によりインスリン分泌低下に対するResveratrolおよびPiceatannolの作用	松永 哲郎
A-20	阿波晩茶分離プラントラム菌とサーモフィラス菌を用いた豆乳の特性を付加した新規発酵乳の調整	岡崎 貴世
A-21	成長期雌雄ラットの大腿骨、脛骨に対する連続暗黒飼育とカフェイン摂取の影響	花井 美保
A-22	ストレス負荷ラットの行動に及ぼす植物由来機能性成分の影響	大和 孝子
A-23	自発運動や緑茶カテキン摂取が高脂肪食摂取肥満マウスに及ぼす効果	寺嶋 正治
A-24	成長期ラットおよび肥満した成熟期ラットに対する高脂肪食給餌におけるリコピンの効果	竹嶋 美夏子
A-25	スタチ果皮由来精油成分が免疫細胞に及ぼす作用と抗原特異的免疫応答への影響	中本 晶子
A-26	廃用性筋萎縮モデルマウスに対するエゴマ油摂取の効果	堀 由奈
A-27	廃用性筋萎縮モデルマウスに対するエゴマ葉摂取の効果	岡田 直子
A-28	1食事あたりの咀嚼回数を算出する「もぐもぐスコア」の検討	澤田 弘子
A-29	甘酒を用いた離乳食の味認識装置による食味評価	浅田 憲彦
A-30	エネルギー強化ご飯, 粥, ゼリー粥の取り組み	石山 哲平
A-31	官能評価による天然ブリと養殖ブリの違い	澤田 里香
A-32	かつおだし、昆布だし、混合だしの単回摂取の食後の胃排出への作用	西塚 奈菜恵
A-33	小麦由来の難消化性デキストリンが食後血糖値に及ぼす影響の検討	市川 真綾
A-34	日本人の食生活を考慮した減塩のための料理プロファイルに関する研究	瀧本 秀美
A-35	加工食品に関する日本版栄養プロファイル試案の作成に関する研究	石見 佳子

一般演題 1.食品・食品成分・食品機能

演題番号	演題名	筆頭著者
A-36	調理済み食品に関する日本版栄養プロフィール試案の作成に関する研究	横山 友里
A-37	健康的な食行動に寄与するための日本版栄養プロフィール試案に関する質的研究	多田 由紀