

一般社団法人日本官能評価学会 2023 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：「感覚生理と官能評価」

1. 日時：2023 年 11 月 26 日（日）（受付 9:00～，開会 9:30～）
2. 会場：東京農業大学 世田谷キャンパス（東京都世田谷区桜丘 1-1-1）横井講堂
3. 交通：小田急線経堂駅下車徒歩 15 分，千歳船橋駅下車徒歩 15 分・バス 約 5 分（千歳船橋駅～農大前）
JR 山の手線渋谷駅下車（渋谷駅西口）バス 約 30 分（渋谷駅～農大前），東急田園都市線用賀駅下車徒歩 約 20 分・バス 約 10 分（用賀～農大前）

4. プログラム

9:00～ 入場開始

9:30～11:30 ポスターセッション

説明責任時間：奇数番号 9:50～10:30，偶数番号 10:30～11:10

11:30～12:00 総会・表彰式

12:00～13:10 昼休憩

(12:10～12:50 評議委員会)

13:10～14:10 基調講演「味を感じる味細胞：そのルーツと驚くべき機能」

岩槻 健（東京農業大学）

座長 笠松千夏（お茶の水女子大学）

14:20～17:00 シンポジウム「感覚生理と官能評価」

総合司会 永井 元（(株)ゼンショーホールディングス）

14:20～14:50 話題提供① 成川真隆（京都女子大学）

「味覚受容の加齢変化」

14:50～15:20 話題提供② 黒田俊一（大阪大学）

「ヒト嗅覚受容体発現セルアレイセンサーによる匂い情報
DX の実現」

15:20～15:50 話題提供③ 櫻井 望（かずさ DNA 研究所）

「成分の複雑系を紐解くためのノンターゲット・メタボローム
基盤整備」

15:50～16:20 話題提供④ 益田勝吉（京都大学大学院）

「in silico スクリーニングによる素材探索と生理応答の作
用機序解明を目指して」

16:20～16:30 休憩

16:30～17:00 討論

* 研究交流会は、新型コロナウイルス感染症の状況を鑑み今大会は行わないことになりました。

* 要旨は、事前にデータ配信し、当日会場で要旨集（印刷物）をお渡しいたします。

<参加費（要旨集費1冊を含む）>

正会員：前納6,000円，前納期日後～当日8,000円

非会員：前納8,000円，前納期日後～当日10,000円

学生（会員・非会員ともに）：前納・前納期日後～当日1,000円 ※当日，学生証をご提示ください。

*当日参加の場合は、当日クレジットカード決済で参加費をお支払いいただきますので、データを送受信できる端末機器（スマートフォン、タブレットなど）をお持ちください。

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

大会参加証（名札）： 今大会では、大会参加証は受付でお配りいたしません。大会申込システムからご自身で事前にダウンロードして印刷して持参してください。

大会申込システムから大会参加申込を行い、参加費の支払が完了しますと大会参加証がダウンロードできるようになります。参加費が無料の方は参加申込が完了した時点で、大会参加証がダウンロードできるようになります。大会参加証（名札）を入れるカードホルダーは、発表要旨集と一緒に受付でお渡しいたします。

大会専用HP：<https://www.jsse.net/taikai/>

お問い合わせ先：一般社団法人日本官能評価学会 2023年大会実行委員会

(e-mail: annualmeeting@jsse.net)

大会実行委員長 鈴野弘子

(東京農業大学応用生物科学部栄養科学科 フードマネジメント研究室)

<ポスター発表>

説明責任時間：奇数番号 9:50～10:30、偶数番号 10:30～11:10

1. 血糖値の上昇を抑制したフィナンシェの開発と評価
○坂野麻里子¹、池谷華琳¹、佐々木果奈¹、住谷日和¹、坂野史明²
(¹相模女子大学, ²東京家政学院大学)
2. 豆乳泡沫を用いた米粉スポンジケーキの品質に及ぼす起泡温度およびキシリトール添加の影響
○木村奈々美, 小崎智恵, 藤井恵子
(日本女子大)
3. 穀物飼育した国産羊肉の食味特性に関する検討
○平井智美, 井上星良, 磯貝周子, 中田真帆, 森 珠貴, 飯田文子
(日本女子大学)
4. ヒマワリ分離酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) を用いた食パンの性状と嗜好性
○池田昌代, 秋山聡子, 鈴野弘子
(東京農業大学)
5. ストレート法食パンの老化に関する熱量解析
○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)
6. トマトケチャップのなめらかさの研究
○藤原正尚
(カゴメ株式会社)
7. 同酸度のヨーグルトにおける酸味強度への食感・物性・構造の影響
○兵頭璃人¹, 中村 卓²
(¹明治大学大学院, ²明治大学)
8. 化学分析と官能評価によるマカジキ刺身の嗜好性に及ぼす脂質含量の影響の検討
○橋本加奈子¹, 川島時英², 村田裕子¹, 世古卓也¹, 今村伸太郎¹, 石原賢司¹
(¹水産研究・教育機構水産技術研究所, ²千葉県水産総合研究センター)
9. Temporal Dominance of Sensations 法および匂い嗅ぎガスクロマトグラフ分析法を用いた穀物茶特性の解明
○佐竹 望, 石引智子, 三木智恵, 瀧本拓央, 林龍之介, 山瀬優輝, 田手早苗
(アサヒ飲料株式会社)

10. 食用コオロギパウダーの風味特徴と香気成分の関係
○藤本 寛, 大森雄一郎, 田中尚子, 藤木文乃
(長谷川香料株式会社総合研究所)
11. 多様な触食感デザインの開発に向けたグミの感性評価と定量化
○小梶 直¹, 仲谷正史²
(¹慶應大学・政策・メディア, ²慶應大学・環境情報)
12. ビール類における程度量表現に関する定量調査
○村上園実¹, 小田井英陽¹, 中里雅則², 高澤真紀子², 市村香枝²
(¹キリンホールディングス株式会社, ²株式会社ジャパン・マーケティング・エージェンシー)
13. 複数の Temporal Dominance of Sensations カーブ軌跡図の有意差の視覚化
○夏目滉大, 岡本正吾
(東京都立大学)
14. カテゴリ内の順位を見る: 多量の画像を並び替える官能評価手法の開発
安部 星, 小関成樹, ○小山健斗
(北海道大学大学院農学研究院)
15. チョココーティングアイスバーの乳固形分が食味に与える影響
○松尾栞奈, 関柚花, 平井智美, 飯田文子
(日本女子大学)
16. Free-Comment Check-All-That-Apply (FC-CATA) 法を用いたホットレモン果汁飲料の評価
○瀧本拓央, 田手早苗
(アサヒ飲料株式会社)
17. Napping-UFP (Ultra-Flash Profiling) を用いたレモン炭酸水の評価
○舟橋龍太郎, 田手早苗, 石引智子, 瀧本拓央, 松岡修平, 松岡瑛良
(アサヒ飲料株式会社)
18. 搾汁方法の異なる果汁ブレンドによる「飲みやすさ」と「日向夏らしさ」を両立した日向夏飲料の開発
○金井祐基¹, 長友弥生², 朝倉麻衣¹, 友永 渉², 永友龍太², 坂谷洋一郎²,
永山志穂¹, 湯浅友識¹, 高橋克嘉¹
(¹宮崎県食品開発センター, ²宮崎県農協果汁株式会社)

19. 「動物性食品らしさ」に寄与する風味と満足感へのアプローチ
ーコンソメを例とした測定法の検討ー
○富 研一¹, 西田勇樹², 平垣内一子¹, 櫻井美穂², 石川俊士², 齋藤 努¹,
佐藤亮太郎¹, 和田有史²
(¹不二製油株式会社, ²立命館大学)
20. 絵文字と形で食味を伝える
○西田勇樹¹, 吉田奈央¹, 松原和也¹, 西山未央², 大澤 想², 浅川 香², 和田有史¹
(¹立命館大学, ²三菱電機株式会社)
21. レモンの嗜好性および心理的効果に関する研究
○土本紀彦¹, 紺谷愛美¹, 平山悌也¹, 國枝里美²
(¹ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社, ²立命館大学)
22. 共働き世帯の親子間コミュニケーションの満足度に及ぼすプレーンヨーグルトを使った
「おやつ時間」の効果
○二本松満実子, 高井めぐみ
(株式会社明治)
23. 産地別コーヒーにおける風味と情緒的なコンセプトの関係性を表現する方法の開発
～風味&情緒をつなぐ～
○工藤奈々, 野尻健介, 竹内成美, 只 祥子, 吉田祥吾, 藤木文乃
(長谷川香料株式会社)
24. クリームの外観・使用感と使用後の気持ちについて
○野間有加里, 中村睦子, 松田紗苗, 久間將義
(東洋ビューティ株式会社)
25. 物体的根拠のある味と、二つの参照品で表される味の評価用語
○柳本正勝
(食品と味研究所)
26. 世代間におけるうま味に対する認知の違いと要因解明
○荒川実穂, 藤記沙耶華, 石田 葵, 永井 元
(株式会社ゼンショーホールディングス)
27. 日本人消費者における食欲構成概念の探索
○西部美咲, 亀井誠生, 日下部裕子
(農研機構食品研究部門)