

第 42 回 日本調理科学会 近畿支部 研究発表会

◇会 場：兵庫県立大学環境人間キャンパス
〒670-0092 兵庫県姫路市新在家本町 1-1-12
<http://www.uhyogo.ac.jp/shse/koho/map/index.html>

●バス（神姫バス）の場合 ※料金：大人 210 円（2016/9 月現在）

姫路駅北口バスターミナルより 8 番のりば または 9 番のりば へお越しください

「姫路駅（北口）」→8 系統（書写ロープウェイ行き）→「県立大環境人間学部」

「姫路駅（北口）」→9 系統（大池台行き）→→→→→「県立大環境人間学部」

「姫路駅（北口）」→11 系統（大寿台行き）→→→→→「県立大環境人間学部」

「姫路駅（北口）」→11 系統（姫路獨協大学行き）→→「県立大環境人間学部」

「姫路駅（北口）」→11 系統（西高前行き）→→→→→「県立大環境人間学部」

「姫路駅（北口）」→12 系統（田寺北口行き）→→→→→「県立大環境人間学部」

「姫路駅（北口）」→13 系統（田寺北口行き）→→→→→「県立大環境人間学部」

◇ 会 費： 参加費：一般・会員 1,000 円 学生 500 円（当日受付/要旨集を含む。）
懇親会費：一般・会員 2,000 円 学生 1,500 円（当日徴収/税込み）

◇ 研究発表会：平成 28 年 12 月 10 日（土）13：40～16：00

A 会場：F 1 0 1

B 会場：F 1 0 2

休憩室：F 2 0 1

控え室：F 2 0 3

◇ 焼く分科会：平成 28 年 12 月 10 日（土）16：00～17：00

C 会場：F 3 0 2

◇ 懇親会：平成 28 年 12 月 10 日（土）17：10～18：30

D 会場：大学生協食堂

（正門から入っていただき、まっすぐ進んでいただき、⑥講義棟 F 棟の 1 階～3 階：○印の建物です。）
（懇親会場は西側奥の○印の生協食堂です。）



プログラム

(A会場 F101)

13:40~13:45 開会の辞

日本調理科学会近畿支部副支部長 升井 洋至

(A会場 F101) 座長 井奥 加奈

13:45~14:45

A-1 エビイモの親芋の調理科学的特性

○朝見直子¹, 村元由佳利¹, 大谷貴美子², 古谷規行³, 松井元子²

(¹京都府大・生命環境, ²京都府大・院・生命環境科学, ³京都山城北普セ)

A-2 白小豆の調理科学的特性と機能性成分について

○遠藤悠¹, 村元由佳利¹, 大谷貴美子², 古谷規行³, 松井元子²

(¹京都府大・生命環境, ²京都府大・院・生命環境科学, ³京都山城北普セ)

A-3 規格外黒大豆粉の加工特性

○中村文香¹, 村元由佳利¹, 大谷貴美子², 松井元子²

(¹京都府大・生命環境, ²京都府大・院・生命環境科学)

A-4 調味料を加える順序が味のしみこみに及ぼす影響について

○坂元志帆¹, 村元由佳利¹, 松井元子²

(¹京都府大・生命環境, ²京都府大・院・生命環境科学)

14:45~15:00 休憩

(A会場 F101) 座長 坂本 裕子

15:00~15:45

A-5 主な野菜が持つイメージと調理特性の関連について =大学生を対象とした予備調査から=

○井奥加奈, 川越星来

(大教大・院・教育)

A-6 兵庫県西播磨における高齢者の寿司の摂取状況

○奥谷 香¹, 坂本 薫^{2,3}

(¹兵庫県立大・院, ²兵庫県立大, ³先端食科学研究センター)

A-7 高齢者から教わる行事食の調理実習が高校生に及ぼす影響

○作田 はるみ¹, 矢野 真理², 内田 勇人^{2,3}, 坂本 薫^{2,3}

(¹神戸松蔭女子学院大, ²兵庫県立大・院, ³兵庫県立大)

15:45~16:00 休憩

(B会場 F102) 座長 村上 恵

13:45~14:45

B-1 焼きメレンゲにおける調製方法の違いによるテクスチャーの差異

○中谷 梢¹, 坂本 薫^{2,3}, 吉村 美紀^{2,3}

(¹兵庫県立大・院, ²兵庫県立大, ³先端食科学研究センター)

B-2 温水浸漬と低温浸漬による米の吸水メカニズムの考察 一米粉吸水率測定方法適用の検討

○森井沙衣子^{1,2,3}, 坂本薫^{1,3}, 白杉(片岡)直子²

(¹兵庫県立大, ²神戸大・院, ³先端食科学研究センター)

B-3 当院における嚥下調整食の物性改善の検討

○関口佳世, 岡井久美子, 石井真美, 加納麻帆, 藤高由奈, 圓尾明子, 長久功¹, 長久公彦¹

(医療法人社団光風会長久病院栄養管理科・NST チーム, ¹脳神経外科)

B-4 パルプの形状が小麦粉-パルプ混合系の物性へおよぼす影響

○永井紘太¹, 北森江里佳², 吉村美紀^{2,3}

(¹兵庫県立大・院, ²兵庫県立大, ³先端食科学研究センター)

14:45~15:00 休憩

(B会場 F102) 座長 松井 元子

15:00~15:45

B-5 魚肉の物性・嗜好性・咀嚼性に及ぼす食品品質改良剤と加熱条件の影響

○畦西克己^{1,2}, 竹上香奈恵¹, 吉村 美紀¹, 北元 憲利¹

(¹兵庫県立大・院, ²大阪大学大学院歯学研究科)

B-6 大麦粉添加パンの調製方法の検討

○奥田玲子¹, 白杉(片岡)直子²

(¹四條畷学園短大, ²神戸大・院)

B-7 ヤマトタチバナの食利用に向けての基礎的研究

○田中友里花, 安川美穂, 岡恵理子, 高岡素子

(神戸女学院大・人間科学)

15:45~16:00 休憩

(C 会場 F302)

16:00~17:00 「焼く」分科会報告

1. 研究活動報告

1) ハンバーグステーキの焼成

2) 米粉を用いた焼き菓子

2. 講演「日本の素材で洋菓子を作る」

講師:「五感」「プチ・フランス」代表取締役社長

大阪府洋菓子工業協同組合 理事長

大阪府洋菓子協会 副会長

大阪府洋菓子職業訓練協会 副会長

浅田 美明 氏

(D会場 大学生協食堂)

17:10~18:30 懇親会

若手優秀発表賞 受賞式

閉会の辞 日本調理科学会近畿支部支部長 福田 ひとみ