

【日本調理科学会近畿支部第 48 回研究発表会】

日 時： 令和 4 年 12 月 17 日（土） 9：30～12：00 *受付は 9：00～

若手顕彰表彰 14：20～14：30

会 場： 滋賀大学大津サテライトプラザ

〒520-0056 大津市末広町 1 番 1 号 日本生命大津ビル 4 階

<https://www.shiga-u.ac.jp/access/access-satellite/>

JR 大津駅北口改札（びわこ口）前の広場前の大通りを渡った左角ビル（1 階は滋賀銀行）

参加費： 正会員 1,000 円、 学生（会員の有無を問わない）500 円、一般非会員 1,500 円

*要旨集代を含む

※12 月 8 日（木）までに事前申し込みをお願いします。

会員はメールでご連絡しました URL からお願いします。

非会員の方は、下記までお問い合わせください。

お問合せ先：日本調理科学会近畿支部長 久保加織（滋賀大学）

kubo★edu.shiga-u.ac.jp *「★」記号を「@」に置き換えて下さい。

TEL/FAX077（537）7796

【プログラム】

9：30 開会の辞 (一社) 日本調理科学会近畿支部 支部長 久保加織

座長：松井元子（京都府大） 9：36 ～ 10：12

9：36 01 酒粕の貯蔵による微生物と各種成分の変化

○巴山濤¹、有満秀幸^{2,3}、坂本薫^{2,3}

(¹兵庫県大・院、²兵庫県大、³先端食科学研究センター)

9：48 02 切干大根の煮物に及ぼす家庭での冷凍保存の影響

○豊島知樹、森太郎、久保加織

(滋賀大)

10：00 03 洋菓子に用いる油脂が、色彩、物性および嗜好性に及ぼす影響

○山本真子¹、段野知加²、菅尚子³、濱口郁枝³

(¹甲南女子大・院、²マリンプーズ(株)、³甲南女子大)

座長：富田圭子（近畿大） 10：12 ～ 10：24

10：12 04 より良い中学校給食実施に向けた中学生の給食喫食状況調査

○村元由佳利¹、本部佐織¹、松井元子²

(¹京都府大、²京都府大・院)

休憩 10:24~10:40

座長：富田圭子（近畿大） 10:40 ~ 11:04

10:40 05 給食施設厨房におけるハンドルの衛生状態

○中井万絢¹、松井元子²、村元由佳利¹
(¹京都府大、²京都府大・院)

10:52 06 集団給食施設における食品ロスに関する研究

○作田はるみ、矢野芽生
(神戸松蔭女子大)

座長：岸田恵津（兵庫教育大） 11:04 ~ 11:40

11:04 07 モッツアレラチーズのとろける時間の温度による変化—家庭でも可能な定量化の試み—

○森下萌々子¹、中嶋 悟^{2,3}
(¹関西大、²関西大、³RINEST)

11:16 08 ミネラルウォーターが精白米の洗米・浸漬・炊飯に及ぼす影響

○水野千恵、梅田真生、佐藤りかこ
(神戸学院大)

11:28 09 「伏見とうがらし」の調理科学的特性について

○藤本夏帆¹、村元由佳利¹、松井 元子²
(¹京都府大、²京都府大・院)

11:40 閉会の辞

(一社)日本調理科学会近畿支部 副支部長 富田圭子

14:20 ~ 14:30 若手顕彰 表彰式

*ご確認ください

1. 発表時間は、12分（発表10分、質疑応答2分）とし、1鈴9分、2鈴10分、3鈴12分とします。
2. 発表は、発表会場のPC（Windows 10、Power Point 2016）と液晶プロジェクターを用いて行っていただきます。

発表データは、ファイル名をプログラムに記載の発表番号と発表者の苗字(例 01 大津)としてUSB（タイプA）に保存して持参のうえ、当日9時から9時20分の間に、会場のPCのデスクトップに保存してください。

保存されたデータは、大会終了後、調理科学会近畿支部が責任を持って破棄いたします。

3. 新型コロナウイルス感染症対策として、適正なマスクの着用をお願いします。

会場入口で検温と消毒用アルコールによる手指の消毒をお願いします。

発熱された方の参加はご遠慮ください。ご協力をお願いします。