



(一社) 日本調理科学会 近畿支部

第 47 回研究発表会
プログラム
(誌上開催)

開催日：令和 3 年 12 月 5 日(日)

[掲示期間:12 月 5 日(日)~12 月 7 日(火)]

(一社) 日本調理科学会 近畿支部

令和3年度（一社）日本調理科学会 近畿支部

第47回研究発表会

<誌上発表開催要項>

1. 令和3年度の研究発表会は、口頭による発表は実施せず、誌上発表を行うことにより実施する。
2. 発表者・参加者共に、参加費は無料とする。
3. 誌上発表の内容は、日本調理科学会近畿支部会員を対象に通知するURLにより閲覧できるものとする（閲覧のみ）。
4. 閲覧期間は、令和3年12月5日（日）～12月7日（火）とする。
5. 発表に対する質疑応答の期間を設ける。方法は下記に示した通りとする。

★質問方法：質問期間中に所定のフォームに質問事項を入力する。

期間：令和3年12月5日（日）～令和3年12月9日（木）

★質問の伝達方法：世話役が発表者にメールを通じて質問事項を伝え、発表者は期間内に世話役に回答することとする。

期間：令和3年12月12日（日）～令和3年12月18日（土）

★質疑応答公開方法：質問に対する回答を公開する。

期間：令和3年12月20日（月）～令和3年12月25日（土）

以上

発表演題一覧

***** 第47回研究発表会 発表演題 *****

1. 食塩添加量と肉粒度がハンバーグのテクスチャーに及ぼす影響
○奥山 奈名実、関野 朱夏、萬成 誉世、浅井 智子、高村 仁知
(奈良女子大)
2. 大豆ミートの調理特性について—成型しやすさの改善について—
○村上 遥、伊藤 知子
(帝塚山大)
3. 咀嚼・嚥下困難者に対する保温パッキング法を用いた根菜類の物性および機能性の評価
○明神 千穂¹、坂田 涼花¹、北村 綾香¹、川西 正子¹、郡 俊之²
(¹近大、²甲南女大)
4. やまのいもの特性に及ぼす貯蔵の影響
○吉村 美紀^{1,2}、島田 良子^{1,2}
(¹兵庫県立大、²先端食科学研究センター)
5. 小麦粉ゲルのテクスチャーへ及ぼすレジスタントスターチの影響
○島田 良子^{1,2}、吉村 美紀^{1,2}
(¹兵庫県立大、²先端食科学研究センター)
6. スチコンで炊飯した米飯のテクスチャーに及ぼす米重量と加水比の影響
○岡 智絢¹、森井 沙衣子^{2,3}、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)
7. 大麦のパフ加工によるポリフェノール量の変化
○内田 はるか¹、坂本 薫^{1,2}
(¹兵庫県立大、²先端食科学研究センター)
8. 微細米粉の基礎研究 —米粉・薄力粉・強力粉バターにおけるショ糖の影響—
○中谷 梢¹、徳永 みな子²、中本 恵子²、野口 聡子³、八木 千鶴²、山本 悦子⁴、
米田 泰子⁵
(¹関西福祉科学大、²千里金蘭大、³龍谷大短大、⁴元大阪夕陽丘学園短大、
⁵元京都ノートルダム女大・院)

9. 微細米粉を用いたパイクラスト生地の特分析

○八木 千鶴¹、大喜多 祥子²、中谷 梢³、野口 聡子⁴、樋上 純子⁵、山本 悦子⁶、
米田 泰子⁷

(¹千里金蘭大、²元大阪大谷大、³関西福祉科学大、⁴龍谷大短大、
⁵元園田学園女子大短大、⁶元大阪夕陽丘学園短大、⁷元京都ノートルダム
女子大・院)

10. 小学生高学年対象「和食だし体験講座」を活用した食育の検討

○濱口 郁枝¹、大石 ひとみ²、玉置 卓志²

(¹甲南女子大、²大阪ガス(株))

日本調理科学会近畿支部 支部長 坂本 薫
副支部長 東根 裕子

第47回研究発表会実行委員（阪和地区担当）

青山 佐喜子 ・ 安藤 真美
井奥 加奈 ・ 菊田 千景
露口 小百合 ・ 中田 忍
中谷 梢 ・ 中本 恵子
八木 千鶴 ・ 山本 奈美
李 温九

（五十音順）

世話役 : 澤田 崇子

