

日付	座長	開始 予定	タイトル（課題名など）	講演者	講演者所属
9/15	ホーガナイザー	13:00	OS-4 の開会挨拶		
	田中史彦 (九州大)	13:05	青果物の TET 品質管理とそのツールとしての遺伝子発現解析	椎名 武夫	千葉大学
		13:20	ブロッコリーにおける物理ストレス指標遺伝子の探索	THAMMAWONG Manasikan	岐阜大学
		13:35	農産物の鮮度指標となる揮発性成分の検索	吉田 誠	神奈川県農技センター
		13:50	施肥条件が農産物収穫後の品質保持に及ぼす影響	曾我 綾香	神奈川県農技センター
	小関成樹 (北海道大)	14:20	過酸化脂質を指標とした青果物の鮮度評価	高木 絢子	岐阜大学
		14:35	ハウレンソウ葉細胞膜の物理化学的特性と鮮度との関係	小泉 高陽	神戸大学
		14:50	細胞膜健全性を指標とした加工ハウレンソウの物性変化特性の検討	渡邊 高志	農研機構食総研
	折笠貴寛 (岩手大)	15:20	USB カメラを利用した収穫後ブロッコリーの外観品質評価	牧野 義雄	東京大学
		15:35	核酸物質の反応速度モデルによる鮎の鮮度シミュレーション	丹下 保菜美	岐阜大学
		15:50	不飽和脂肪酸の酸化に着目した魚肉の鮮度モニタリングへの分光法の適用	岡 柚希	神戸大学
		16:05	水産素材を主体とした先端技術シーズによる高付加価値化製品の実証化	五十部 誠一郎	日本大学
	9/16	濱中大介 (鹿児島大)	9:00	乾燥環境下における個々の細菌の生残/死滅を予測する確率論的数理モデルの開発	小山 健斗
9:15			乾燥環境下における食中毒細菌の死滅を予測する速度論的数理モデルの開発	北南 秀和	北海道大学
9:30			低水分活性食品における食中毒細菌の死滅挙動の解明	長谷川 真弓	北海道大学
9:45			アミノ酸添加による細菌の増殖抑制と作用機構の解明	管 快斗	北海道大学
10:00			通電加熱法による細菌芽胞の死滅特性の解明	村下 卓	北海道大学
10:15			有機酸蒸気を利用した香辛料の殺菌技術	根井 大介	農研機構食総研
中村宣貴 (食総研)		13:00	Development of Fluorescence Fingerprint Monitoring System for Microbial Content of Beef	Mita Mala Dheni	University of Tsukuba
		13:15	蛍光指紋イメージングによる牛肉表面の生菌数可視化	吉村 正俊	農研機構食総研
		13:30	空間分解拡散散乱法を用いた豆乳凝固過程における光学的特性の評価	斎藤 嘉人	京都大学
		13:45	加熱殻付鶏卵の非破壊卵黄粘度計測技術の開発	叶 尚央	神戸大学

		14:00	X線CTによるグルテンフリー米粉パンの気泡構造の解析	豊田 浄彦	神戸大学
		14:15	ナノ平滑面を持つステンレスパイプにおける乳成分の洗浄性評価	徳田 博紀	神戸大学
9/17	黒木信一郎 (神戸大)	9:00	Mechanical and optical properties of bioplastics for food packaging	ZHOU Huijuan	Hokkaido University
		9:15	New Bulk MA Packaging Design for Long Term Storage of 'Fuyu' Persimmon	Liamnimitr Napassawan	Gifu University
		9:30	Effects of in-package atmosphere and temperature on temporal changes in the fractionation of oxygen isotopes during respiration in broccoli florets	Wang HsiaoWen	The University of Tokyo
		9:45	UV-C 照射が青果物の総ポリフェノール量および果皮表面の色彩に与える影響	山内 瑞葉	九州大学
		10:00	ハンドヘルドドラマン分光計による青果物機能性成分のオンサイト分析技術	源川 拓磨	筑波大学
		10:15	蛍光指紋によるモモの機能性成分含量推定	蔦 瑞樹	農研機構食総研
	小川幸春 (千葉大)	13:00	キャベツの遠赤外線乾燥におけるトレイ材質の違いがライフサイクルCO2に及ぼす影響	折笠 貴寛	岩手大学
		13:15	農産物のブランディングにおける Mild Heating 処理の適用	今泉 鉄平	九州大学
		13:30	野菜果物の輸送品質管理技術開発のための基礎的研究-貨物挙動の制御について-	打田 宏	JA 全農営農技術センター
		13:45	青果物輸送時におけるイオナイザーのエチレン分解効率	森本 愛子	九州大学
		14:00	マルチセンサユニットを搭載した青果物サンプル作製のための各種センサの検討	告 勇人	三重大学
		14:15	軟弱介護食品の輸送損傷低減に関する検討	中村 宣貴	農研機構食総研
	五月女格 (食総研)	14:45	収穫後におけるニンジンの「黒ずみ症」発生要因の検討	西川 知希	北海道大学
		15:00	近赤外分光法によるタマネギ内部腐敗球の非破壊判別技術の開発	西野 勝	兵庫県農技術センター
		15:15	可視・近赤外分光法によるレタスのカリウム濃度の非破壊測定	飯島 一行	新潟大学
		15:30	近赤外分光法による漢方薬不適原料の非破壊選別	滝沢 憲一	新潟大学
		14:15	Physical Properties of Japonica, Indica and Nerica Types of Rice	Olivares Edenio Diaz	Hokkaido University
		15:45	可視光と近赤外光とを併用した米のアミロース含量の非破壊測定技術の開発—未知試料の測定精度(2)—	城 敦	北海道大学
	オーガナイザー	16:15	総合討論		