

第21回 日本香辛料研究会 学術講演会

日時：平成18年9月14日（木）、15日（金）

会場：札幌ガーデンパレス

〒060-0001 札幌市中央区北1条西6丁目

会頭：北海道東海大学 工学部 生物工学科 西村弘行 TEL 011-571-5111

14日（木）

13:30 はじめに 西村弘行(北海道東海大学)

シンポジウム「食品成分の生理機能シナジー効果と香辛料」

オーガナイザー：西村弘行(北海道東海大学)、大東 肇(京都大学大学院)、太田富久(金沢大学大学院)

13:45 S1 唐辛子に含まれる carotenoids と capsaicin の消化管免疫応答賦活化に及ぼす影響 山口昌也、高野文英、矢萩信夫、太田富久（金沢大学大学院 自然科学研究科 薬学系）

14:25 S2 多糖類とイソフラボン併用による制癌効果の増強作用 西岡 浩（株式会社アミノアップ化学）

休憩

15:25 S3 食品因子の組み合わせ効果 ～相乗と補填～ 村上明、大東 肇（京都大学大学院 農学研究科 食品生物科学）

16:05 S4 アシル化によるアントシアニンの抗酸化活性増強について 松藤 寛（日本大学 生物資源科学部.食品科学工学科）

休憩

16:55 1 既存添加物「香辛料抽出物（カラシナ）」（天然物由来）と指定添加物「イソチオシアン酸アリル」（化学合成品）の判別方法 ○重松康彦、平山修治、有泉雅弘、柳澤琢也、長谷川峯夫（キューピー(株) 研究所）

17:06 2 ウコン属植物の鑑別・同定法の開発研究（5）
trnT-trnF 領域を用いた識別 ○菱田敦之 1, 細川敬三 2, 穂積（森田） ゆかり 2, 森 一雄 2, 香月茂樹 1, 木内文之 1, 飯田修 1 （1 基盤研・薬植セ、2 兵庫大健康）

17:17 3 黒ショウガ(*Kaempferia parviflora*)に含まれる成分の解明
○東 鋭明 1、菊崎泰枝 1、田中康雄 2 (1 大阪市立大 生活科学研究科、2 大洋香料)

講演終了後 懇親会 ・ ・ 当日受付 ・ ・

15日(金)

9:30 4 トウガラシに含まれる新規カプサイシン類縁体の構造とカプサイシン受容体 (TRPV1) への作用 ○岩崎有作 1、古旗賢二 1、楯人美 1、田辺 学 1、網野裕右 2、佐藤 斉 3、大津圭吾 4、矢澤 進 4、渡辺達夫 1
(1 静岡県立大・食品栄養、2 味の素・アミノサイエンス研、3 味の素・健康基盤研、4 京大院・農学)

9:48 5 ミョウガ辛味関連物質の辛味受容分子の解析 ○田辺学 1、岩崎有作 1、守田昭仁 1、森光康次郎 2、久保田紀久枝 2、阿部雅子 2,3、小澤好夫 3、渡辺達夫 1 (1 静岡県立大 生活健康科学研究科、2 お茶の水女子大 食環境、3 高崎健大・栄養)

9:59 6 ヒハツ (*Piper longum* L.) に含まれるアミド成分の構造
○古川千歳 1、菊崎泰枝 1、山口泰永 2、高柿了士 2、大戸信明 2 (1 大阪市立大 生活科学研究科、2 丸善製薬株式会社)

10:10 7 セロリ香気成分のスープ風味に及ぼす影響について ○黒林淑子 1, 2、森光康次郎 1、久保田紀久枝 1 (1 お茶の水女子大 人間文化研究科、2 長谷川香料(株)技術研究所)

休憩

10:45 8 トウガラシの辛味発現に重要な Capsaicin synthetase 遺伝子の解析 ○茂木直也 1、守田昭仁 1、新倉潤一 1、大津圭吾 2、矢澤 進 2、渡辺達夫 1 (1 静岡県立大 生活健康科学研究科・食栄、2 京都大 農学研究科 農学)

10:56 9 タマネギ催涙因子合成酵素 (LFS) の活性部位の同定 ○柘植信昭、正村典也、今井真介 (ハウス食品株式会社 ソマテックセンター)

11:14 10 タマネギ成分の新たな生体調節機能について ○西村弘行 1、毛内雅人 1、水島 豊 2 (1 北海道東海大 生物工学科、2 弘前大医学部)

11:32 11 Diallyl trisulfide による薬物代謝調節機構 ○深尾友美 1、細野 崇 2、稲田 薫 2、田中理江 2、関 泰一郎 2、有賀豊彦 2 (1 日本大 生物資源科学研究科、2 日本大 生物資源科学部)

休憩

13:10 12 インド料理におけるスパイスの持つ美味しさについて
○正司禎朗 (ハウス食品株式会社 ソマテックセンター)

13:28 13 キムチ摂取による排便改善効果 ○吉田睦子 1、新井裕子 1、上村佑也 1、坂智 秀 1、出雲耕二 1、西塔正孝 2、上西一弘 2、工藤秀機 2、國崎直道 2 (1 株式会社桃屋研究所、2 女子栄養大)

13:39 14 香辛料フェヌグreekシードに着目した骨粗鬆症改善効果
○千葉大成 1、中西 彩 1、宮島恵美 1、村木悦子 1、石見佳子 2、金 賢珠 1、松本明世 1 (1 城西大 薬 医療栄養、2 国立栄研 疫学 生体)

13:57 15 フェヌグreekシード投与による生活習慣病改善に及ぼす影響
○村木悦子、千葉大成、江端みどり、角田伸代、加園恵三 (城西大 薬 医療栄養)

14:15 16 ジャーマンカモミール精油の知覚神経刺激抑制作用とその活性成分 (Bisabolol oxide A) の同定○小林義典、笠井綾香、小林明日香、鈴木哲世 (新潟薬科大 応用生命科学部)

14:33 終わりに 伏木 亨 (京都大 農学研究科)

協 賛

日本農芸化学会、日本薬学会、日本食品科学工学会、
日本栄養・食糧学会、日本家政学会、日本調理科学会
会 費：会員-18 年度会費未納の方は 3,000 円(年会費、参加費、講演要旨集代を含む)

非会員-参加費 4,000 円 (講演要旨集代を含む)

学生非会員-発表を行わない学生参加者は要旨集代 1,000 円

懇親会費-2,000 円 (当日受付)

講演会、懇親会ともに事前申し込みは不要です。

連絡先：京都大学 大学院農学研究科 食品生物科学専攻 伏木 亨
〒606-8502 京都市左京区北白川追分町

TEL ; 075-753-6263 FAX ; 075-753-6264

E-mail ; d53765@sakura.kudpc.kyoto-u.ac.jp

ホームページ ; <http://www.spice-research.org/>