

第 63 回日本食肉科学会大会プログラム

開催日時：2022 年 3 月 26 日（土）

開催方式：リモート開催（Zoom 使用）

拠点：神戸市国際会議場

配信：JTB 西日本 MICE・創文印刷工業

主催：日本食肉科学会

大会長：坂田亮一（麻布大学名誉教授）

参加費：会員：一般 2,000 円，学生 1,000 円 非会員:3,000 円

（協賛：口数の人数分参加可能）

共催：（公財）伊藤記念財団

テーマ：『Go To ICoMST2022!! 』

プログラム

10：00～12：00 ポスター発表 13：00～17：20 大会

I. 10：00～12:00 ポスター発表（Zoom ブレークアウトルーム）

- (1) モバイルリアルタイム PCR 装置を用いた牛肉のうま味関連遺伝子多型の迅速判定法（一般発表）
小松智彦（山形県置賜家畜保健衛生所）
- (2) 深海における長期保存による鯨肉の熟成の可能性～肉質の軟化の促進と微生物の増殖抑制～
（若手優秀発表）
松本麻希（新潟大学 農学部）
- (3) 重曹（NaHCO₃）添加が高圧処理による黄色ブドウ球菌の殺菌及び冷蔵環境下での増殖抑制に与える影響（一般発表）
筒浦さとみ（新潟大学 農学部）
- (4) 植物肉と市販食肉製品との物性比較の検討（若手優秀発表）
倉林 香（新潟大学 大学院自然科学研究科）
- (5) 冷凍保存中のキョフテ（トルコの伝統的なミートボール）の品質パラメータに及ぼす高圧処理の影響（若手優秀発表）
オクール・ガムゼ（新潟大学 大学院自然科学研究科）
- (6) ジビエを高度利用するための食肉としての特性解明（一般発表）
椿 智佳（北里大学 大学院獣医学系研究科）
- (7) 和牛肉の香気成分組成に及ぼす加熱調理時間の影響（一般発表）
小林優多郎（日本獣医生命科学大学 応用生命科学部）
- (8) スキンパックによる生肉の鮮度保持効果の検証（一般発表）
山口啓太（住友ベークライト株式会社）



- (9) 食餌性ヒスチジンによる筋肉イミダゾールジペプチドの代謝調節 (若手優秀発表)
Sharula (新潟大学 大学院自然科学研究科)
- (10) パルマハムにおいて亜鉛プロトポルフィリン IX と結合するミオグロビン・ヘモグロビンの化学的な修飾の検証 (一般発表)
阿部 悠 (北海道大学 大学院農学研究院)
- (11) Zinc protoporphyrin IX-hemoglobin (ZnPP-Hb) complex in Parma ham is formed by binding ZnPP, which is predominantly converted from heme in Hb, with apo-Hb nonenzymatically
(若手優秀発表)
Yang Zhai (北海道大学 大学院農学研究院)
- (12) 光刺激がニホンウズラの骨格筋とカルノシン合成に及ぼす影響 (一般発表)
對比地美紀 (日本獣医生命科学大学 応用生命科学部)
- (13) カルノシン合成酵素の欠損が加齢マウスの運動機能と行動に及ぼす影響 (一般発表)
山崎崇弘 (日本獣医生命科学大学 応用生命科学部)
- (14) 乳酸菌発酵ドライソーセージにおける亜鉛プロトポルフィリン IX 形成と色調に及ぼす各種要因の影響 (若手優秀発表)
山之内海映 (北海道大学 大学院農学院)
- (15) 畜産物に多く含まれる脂質成分に着目した細胞保護機能の可能性の検討 (一般発表)
大濱美優 (神戸大学 大学院農学研究科)
- (16) Effect of different meat species and its fractions on postprandial behavioral thermoregulation in mice
(若手優秀発表)
譚 業穎 (北海道大学 大学院農学研究院)
- (17) 食餌性メチオニンによる筋肉イミダゾールジペプチドの研究 (若手優秀発表)
佐藤寛太 (新潟大学 大学院自然科学研究科)

II. 13:00~13:10 開会挨拶

III. 13:10~13:30 特別講演 (国内)

『但馬牛・神戸ビーフ ブランドを支える試験研究ー』

岩本英治会員¹・中家一郎氏² (¹兵庫県立農林水産技術総合センター・²兵庫県畜産課)

IV. 13:30~14:00 第6回伊藤記念財団賞受賞講演

『食肉加工への超高压利用, 新規顕微鏡による食肉の顕微解析ならびに鶏の異常硬化胸肉に関する研究』

岩崎智仁会員 (酪農学園大学)



V. 14:00～15:30 一般研究発表

- (1) 放牧飼養が日本短角種牛肉の代謝物質に及ぼす影響
横山 壱成 (北里大学 獣医学部)
- (2) 食肉の色調安定性におけるミオグロビンとミトコンドリアの相互作用
和賀正洋 (伊藤ハム米久ホールディングス株式会社中央研究所)
- (3) 美味しさ分析によるブランド肉の差別化
加藤美紗子 (日本ハム株式会社中央研究所)
- (4) ブロイラーの筋肉および可食部位の経時的なうま味強度の変化
留村泰次 (株式会社 鳥貴族ホールディングス)

VI. 15:40～17:10 特別講演 (海外)

- (1) 15:40～16:25 特別講演 I

『Meat consumption in Russian Federation and introduction of some local pig breeds』

講演者: Dr. Irina Chernukha (Professor, Academician of Russian Academy of Sciences, Moscow)

- (2) 16:25～17:10 特別講演 II

『The International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) – a global science-based forum for meat scientists in a time of need』

講演者: Dr. Troy Declan (ICoMST Executive director, Director of Technology Transfer at Teagasc. Food Research Centre. Ashtown, Dublin 15, Ireland)

VII. 17:10～17:20 閉会挨拶 (優秀発表)

なお、総会につきましては、本学会ウェブサイト上で議決権行使の予定です。

以上

