

第 66 回日本食肉科学会大会

開催日時：2025 年 6 月 20 日（金）

開催場所：麻布大学 百周年記念ホール（神奈川県相模原市中央区淵野辺 1-17-71）

主 催：日本食肉科学会

共 催：（公財）伊藤記念財団

大会プログラム

I. 10:30～10:40 開会挨拶 松石 昌典 理事長（日本獣医生命科学大学）.....1

II. 10:40～12:00 一般発表（ポスター）.....2

進行：西海 理之 会員（新潟大学），辰巳 隆一 会員（九州大学）

（優秀発表応募者の中で希望者はポスター発表も実施）

発表者コアタイム 奇数番号 10:40～11:20，偶数番号 11:20～12:00

1) 『市販の賞味期限付き冷蔵食肉加工食品の家庭での取り扱いと保存中の微生物学的安全性：嫌気性菌の確認』

○筒浦 さとみ¹，三田 菜津美¹，新井 紗雪¹，村田 容常²（¹新潟大，²東農大）

2) 『鶏肉の品質制御機構に関する基礎的研究～フェロトキシンの関与の可能性～』

○根本 咲^{1,2}，河原 聡¹，仲西 友紀¹（¹宮崎大学農学部，²現・食肉科学技術研究所）

3) 『牛肉の保水力測定のプロセスで損失するのは水分だけか？－未凍結サンプルでの検証－』

櫻井 宏樹^{1,2}，赤田 花林²，石田 翔太²，渡邊 源哉²，本山 三知代²，浅野 敦之¹，中島 郁世²，○佐々木 啓介^{1,2}（¹筑波大生命環境，²農研機構畜産研究部門，³現農研機構作物研究部門）

4) 『カルパイン 6 はカルパイン 1，2 および 3 の基質にはならない』

○尾嶋 孝一¹，朴 美宇²，滝本 浩一²（¹農研機構畜産研究部門，²長岡技術科学大）

5) 『Assessing the Effects of Natural Antioxidants on the Nutritional and Sensory Properties of Goat Meat Pastes』

○Sagandyk Assem, Tamara Tultabayeva, Aruzhan Shoman (Saken Seifullin Kazakh Agro Technical Research University)

6) 『学校給食の変遷と食肉の位置』

○押田 敏雄¹，上藺 薫²，高濱 正博³（¹麻布大学，²静岡県立農林環境専門職大学，³日本食肉消費総合センター）

7) 『訓練されていないパネルにおける鶏肉エキス中のグルタミン酸の識別閾値』

○渡邊 源哉¹，石田 翔太¹，赤田 花林¹，小松 雅也²，櫻井 宏樹^{3,4}，篠田 咲紀⁵，本山 三知代¹，中島 郁世¹，浅野 敦之³，宮口 右二⁵，佐々木 啓介^{1,3}（¹農研機構畜産研究部門，²農研機構北海道農業研究センター，³筑波大生命環境，⁴現農研機構作物研究部門，⁵茨城大学大学院農学研究科）

8) 『アミノ酸比率法が豚肉の官能特性に及ぼす影響』

○吉田 有里¹, 奥村 寿章¹, 松本 和典¹, 新宮 遥², 高田 節子³, 松橋 珠子⁴, 白木 琢磨⁴, 入江 正和¹
(¹家畜改良セ, ²奈良県畜産課, ³奈良県畜技セ, ⁴近畿大)

9) 『鶏肉の食感および鶏かわの香りに影響する理化学特性の検討』

○所 英里佳, 本間 文佳, 吉田 有里, 松本 和典, 入江 正和 (独立行政法人家畜改良センター)

10) 『エゾシカ肉の利用促進に向けた混合ソーセージの風味特性の解析』

○横山 壱成^{1,2}, 清水 将樹², 小宮 佑介², 長竿 淳², 鈴木 貴弘¹, 辰巳 隆一¹, 有原 圭三² (¹九州大学大学院農学研究院, ²北里大学獣医学部)

11) 『黒毛和種牛肉の低温熟成による遊離脂肪酸の生成機構について』

○上田 修司¹, 吉田 由香², 建岡 優花¹, 大馬 蒼生¹, 井澤 朋花¹, 福田 伊津子¹, 白井 康仁¹ (¹神大院・農, ²食肉科学技術研究所)

12) 『ウシおよびブタ骨格筋に対する多重免疫蛍光染色による筋線維タイプ解析』

○酒井 双葉¹, 中村 洸太¹, 澤野 祥子², 竹田 志郎¹, 水野谷 航¹ (¹麻布大学大学院獣医学研究科, ²麻布大学生命・環境科学部)

13) 『横隔膜に局在する衛星細胞の特性を捉える』

○鈴木 貴弘¹, 大崎 莉果¹, 有松 里央², 木下 理彩¹, 尾嶋 孝一³, 横山 壱成¹, 辰巳 隆一¹ (¹九大院農, ²北大院農, ³農研機構 畜産研究部門)

14) 『ブロイラー異常硬化胸肉の発現と生体温の関係』

○岩崎 智仁¹, 長谷川 靖洋¹, 前田 尚之¹, 川崎 武志², 山田 未知¹, 渡邊 敬文³, 高橋 直紀³, 小林 良祐³ (¹酪農学園大学農食環境学群, ²人と鳥の健康研究所, ³酪農学園大学獣医学群)

15) 『シカボーンブロスと調製時使用野菜との相性検討』

○上藺 薫¹, 水野 すみれ¹, 小野寺 志織², 押田 敏雄³ (¹静岡県立農林環境専門職大学, ²東京家政学院大学, ³麻布大学)

16) 『牛肉の新たな付加価値創出を目的とした性別による破断強度解析の検討』

○佐藤 壱哉¹, 鈴木 海灯², 太田 昌子^{1,2} (¹東洋大学 健康スポーツ科学研究科, ²東洋大学 健康スポーツ科学部)

17) 『アライグマ肉の保存中の脂質酸化およびタンパク質酸化の検討』

○矢野 健太郎¹, 小黒 寧音², 藤田 もも², 竹田 志郎^{1,2}, 水野谷 航^{1,2} (¹麻布大学大学院獣医学研究科, ²麻布大学獣医学部)

18) 『国産ホロホロチョウの理化学的性状に関する研究』

○内田 聖将¹, 小泉 亮輔^{1,2}, 入澤 友啓^{1,2}, 多田 耕太郎^{1,2} (¹東京農大院農・デザイン, ²東京農大農・デザイン)

19) 『食肉アクトミオシンの解離作用を有するアミノ酸の探索』

○小林 優多郎, 松石 昌典 (日本獣医生命科学大学応用生命科学部)

20) 『食肉関連の *Leuconostoc* 属乳酸菌におけるバクテリオファージ溶菌性と菌体特性の関連性について』

○関根 美空¹, 田邊 奏¹, 武田 宰², 保科 涼², 森岡 豊², 佐藤 祐介³, 水野谷 航¹, 竹田 志郎¹ (¹麻布大学大学院 獣医学研究科, ²伊藤ハム米久 HD (株), ³麻布大学 獣医学部 獣医学科)

21) 『1,5-AF は筋細胞内のアミロイドβ蓄積を抑制するか』

○小宮 佑介¹, 杉山 真言¹, 坂下 琳花¹, 鈴木 貴弘², 横山 壱成^{1,2}, 有原 圭三¹ (¹北里大獣医, ²九大院農)

22) 『塩麴浸漬ささみ肉が有する抗うつ様作用のメカニズム解明』

○川北 朗広¹, 林 利哉², 長澤 麻央² (¹名城大学大学院農学研究科, ²名城大学農学部)

23) 『テアニンの給与がブロイラーの肉質に及ぼす影響』

○藤村 忍¹, 桐生 有紗¹, 滝澤 努², 飯田 千里², 島元 紗希³ (¹新潟大学自然科学研究科, ²(株)ニッスイ中央研究所, ³鹿児島大学共同獣医学部)

24) 『成鶏肉の機能特性に関する研究 第1報』

○松石 昌典¹, 小林 優多郎¹ (¹日本獣医生命科学大学応用生命科学部)

25) ※優秀発表(企業部門) 『ミオグロビンの酸素親和性が食肉の色調安定性に及ぼす影響』

○和賀 正洋¹, 渡邊 真介¹, 中出 浩二¹ (¹伊藤ハム米久HD(株) 中央研究所)

26) ※優秀発表(若手部門) 『コアグラゼ陰性 *Staphylococcus* 属細菌添加による発色剤無添加の食肉製品の発色は亜鉛プロトポルフィリン IX に起因する』

○桑江 駿之介, 坂井 佑衣, 熊谷 好望, 若松 純一 (北海道大学大学院農学院)

12:00~13:30 昼休み

Ⅲ. 13:30~15:00 優秀発表(企業部門および若手部門)(口頭)27

座長: 藤村 忍 会員(新潟大学), 仲西 友紀 会員(宮崎大学), 尾嶋 孝一 会員(農研機構)

企業部門

1) 『ミオグロビンの酸素親和性が食肉の色調安定性に及ぼす影響』(ポスター発表あり)

○和賀 正洋¹, 渡邊 真介¹, 中出 浩二¹ (¹伊藤ハム米久HD(株) 中央研究所)

2) 『ソーセージの塩漬フレーバー増強へのヒポキサンチンの関与に関する研究』

○市村 さやか¹・高橋 真佐郎¹・中村 幸信¹・山之上 稔²・若松 純一³ (¹食肉科学技術研究所, ²元神戸大学大学院農学研究科, ³北海道大学大学院農学研究科)

3) 『ビタミンD受容体欠損マウスにおける成鶏骨由来成分の骨形質改善作用』

○西浦 珠央¹, 琴浦 聡¹, 藤本 博章¹, 中根 正人¹, 山中 仁木², 増山 律子³ (¹丸大食品株式会社 中央研究所, ²信州大学 基盤研究支援センター, ³立命館大学大学院 食マネジメント研究科)

若手部門

4) 『コアグラゼ陰性 *Staphylococcus* 属細菌添加による発色剤無添加の食肉製品の発色は亜鉛プロトポルフィリン IX に起因する』(ポスター発表あり)

○桑江 駿之介, 坂井 佑衣, 熊谷 好望, 若松 純一 (北海道大学大学院農学院)

5) 『調理方法の違いによる2品種間の豚肉中水溶性成分の評価』

○松本 和也¹, 加藤 慶一¹, 岩元 正樹¹, 丹治 宏之¹, 上田 修司² (¹ブリマハム株式会社・基礎研究所, ²神戸大学大学院・農学研究科)

6) 『畜肉軟化剤を用いた前処理がレトルト殺菌後のバナメイエビの食感に及ぼす影響』

○三浦 宏太^{1,2}, 西海 理之², 赤澤 隆志² (¹株式会社キティー, ²新潟大学大学院自然科学研究科)

7)『機械的伸展刺激の頻度が筋管の筋線維型組成に与える影響』

○高野 晃正, 中田 后紀, 保坂 善真, 辰巳 隆一, 横山 壱成, 鈴木 貴弘 (九大院農)

8)『チョコレート添加飼料の給餌が豚肉の保存中の TBARS 値および遊離アミノ酸含量に及ぼす影響』

○山邊 航也¹, 宮崎 茜里², 齊藤 雅人², 西海 理之¹ (¹新潟大学大学院自然科学研究科, ²清水港飼料株式会社研究所)

9)『Effect of dietary histidine on content of imidazole dipeptides (IDPs) in meat of broilers』

○Olga ZINOVYEVA¹, Shinichi KAI², Toru OKADA³, Saki SHIMAMOTO⁴, Shinobu FUJIMURA¹

(¹Graduate School of Science and Technology, Niigata University, ²Faculty of Food industry, Niigata Agro-Food University, ³Aska Animal Health Co., ⁴Faculty of Veterinary Medicine, Kagoshima University, Japan)

15:00～15:20 休憩

IV. 15:20～16:00 特別講演Ⅰ：第9回伊藤記念財団賞 受賞講演37

『ミオシンの水溶化現象の発見とその応用』

講演者：早川 徹 会員（北海道大学）

座長：若松 純一 会員（北海道大学）

16:00～16:10 休憩

V. 16:10～16:50 特別講演Ⅱ：海外研究者 招待講演40

『Meat production, science and technology in Kazakhstan』

講演者：Dr. Kadyrzhan Makangali (Saken Seifullin Kazakh Agro Technical Research University, Kazakhstan)

座長：有原 圭三 会員（北里大学）

VI. 16:50～17:00 閉会挨拶 松石 昌典 理事長（日本獣医生命科学大学）

17:30～19:30 研究交流会（場所 麻布大学 テラスいちょう 1階）