

# 第 83 回醤油研究発表会プログラム(福岡大会)

平成 28 年 10 月 27 日 (木)

10:00～10:05 開会あいさつ

10:05～10:25 (1) 凝集性乳酸菌を利用した生揚中のアミン類の低減  
第 2 報 仕込みラインと発酵タンクの衛生管理とその検証  
(20 分) ○脇山元気, 植木達朗, 大場和徳, 野田義治  
(福岡県醤油醸造協同組合)

10:25～10:30 授賞式場設営

10:30～10:40 **日本醤油技術賞選考理由**  
谷口 肇 (一般財団法人日本醤油技術センター 理事長)

10:40～10:45 **日本醤油技術賞 (研究・開発の部) 授賞式**

10:45～10:50 **日本醤油技術賞 (応用の部) 授賞式**

10:50～11:30 **日本醤油技術賞 (研究・開発の部) 受賞講演**  
(40 分) 大豆ペプチド高含有醤油の抗高血圧作用  
○仲原丈晴<sup>1</sup>、遠藤良知<sup>2</sup>、内田理一郎<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>キッコーマン株式会社、<sup>2</sup>キッコーマン食品株式会社)

11:30～11:50 **日本醤油技術賞 (応用の部) 受賞講演**  
(20 分) 醤油工場におけるアミン低減の検証  
○田上秀男<sup>1</sup>、野田義治<sup>2</sup>、日高 修<sup>3</sup>、松岡清司<sup>4</sup>、小林真志<sup>5</sup>、紅林孝幸<sup>6</sup>  
(<sup>1</sup>一般財団法人日本醤油技術センター、<sup>2</sup>福岡県醤油醸造協同組合、<sup>3</sup>鹿児島県  
醤油醸造協同組合、<sup>4</sup>大野醤油醸造協業組合、<sup>5</sup>新潟県醤油協業組合、<sup>6</sup>福島県醬  
油醸造協同組合)

11:50～13:00 昼 食 (70 分)

13:00～13:40 **技術講演 飲み込んでも安心、乳酸菌抗菌ペプチド製剤の開発**  
(40 分) ○永利浩平  
(株式会社優しい研究所 代表取締役)

13:40～13:50 休 憩 (10 分)

- 13:50～14:10 (2) プトレシン生産能を有する新規な醤油乳酸菌について  
(20分) ○松尾和吉<sup>1</sup>、西村健太郎<sup>1</sup>、坂本洋子<sup>1</sup>、眞岸範浩<sup>1</sup>、須見洋行<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>ヒガシマル醤油株式会社 研究所、<sup>2</sup>倉敷芸術科学大学・生命科学部)
- 14:10～14:30 (3) 醤油の特徴香成分である 4-hydroxy-2(or 5)-ethyl-5(or 2)-methyl-3(2H)-furanone の生合成経路の解明  
(20分) 上原健二、○渡部 潤、茂木喜信、月岡祐一郎  
(ヤマサ醤油株式会社 製造本部)
- 14:30～14:40 (4) 醤油調味液の加熱による香気変化  
(20分) 孟琦<sup>1</sup>、熊丸陽奈<sup>1</sup>、今村美穂<sup>2</sup>、○小幡明雄<sup>2</sup>、菅原悦子<sup>1</sup>  
(<sup>1</sup>岩手大学、<sup>2</sup>キッコーマン株式会社)
- 14:40～14:50 休 憩 (10分)
- 14:50～16:00 **特別講演 塩味・うま味増強香気成分による減塩食の嗜好性改善**  
(70分) 下田満哉 (九州大学大学院・農学研究院・食品製造工学分野 教授)
- 16:00～16:10 休 憩 (10分)
- 16:10～17:20 **特別講演 味と匂いを目で見る世界へ**  
(70分) 都甲 潔 (九州大学 大学院システム情報科学研究院 味覚・嗅覚センサ研究開発センター 教授)
- 17:20～17:25 閉会あいさつ
- 17:25～17:30 連絡事項
- 座長 (1)～(4) 安藤研一 盛田株式会社 小豆島工場 工場長
- 18:00～20:00 懇親会