

一般講演発表

A会場 (F335)

1. 病院給食における無機質の摂取量把握について-計算値と実測値の比較- 日笠志津ほか
2. 新規栄養強化米投与による鉄欠乏性貧血の改善効果 関本純輝ほか
3. 若年女性のヘモグロビン A1c と食生活の関連 宮内真紀ほか
4. 大学野球選手の栄養素等摂取状況と骨密度について 白石紗也ほか
5. 汁物における Na/K 比から評価した減塩の試み 菊池節子ほか

座長：東京家政大学 重村泰毅氏

6. 高齢者の排便機能に対する亜糊粉層残存無洗米およびロウ糠層を除去した玄米の効果 西山直希ほか
7. トリゴネリンによる LPS 誘導性酸化ストレスの軽減作用の検討 相澤有美ほか
8. ゼラチン及びコラーゲンペプチド摂取後の血中 Pro-Hyp 濃度の比較 仲戸川瑞穂ほか
9. ヨーグルト製造中に低分子化したコラーゲンペプチド摂取後の
ヒト血液中に吸収される Hyp ペプチドの種類と濃度 岩崎 優ほか
10. アミノ酸がマウス皮膚初代線維芽細胞の増殖に及ぼす影響 安藤 綾ほか

座長：東京農業大学 鈴木 司氏

B会場 (F332)

1. シフォンケーキに及ぼす砂糖の代替としての各種甘味料の影響 梁 尚文ほか
2. ハチミツを利用したスポンジケーキの製造 原田 陸ほか
3. エディブルフラワーの花色から判断するフラボノイド組成
第1報 ダリアの花色とフラボノイド 小山田有紀ほか
4. エディブルフラワーの花色から判断するフラボノイド組成
第2報 キンギョソウ・パレットシリーズの花色と主要フラボノイド 立澤文見ほか
5. 千葉県のエワシ及びサンマを利用した伝統食品の諸成分等の比較について 古本美栄ほか

座長：ノートルダム清心女子大学 小林謙一氏

6. 納豆菌発酵によるブロッコリー茎部のアミノ酸組成の変化 腰塚はるかほか
7. 田地の土壤菌の多少、及び加工による米の酵素活性度の差異 雑賀慶二ほか
8. 豆類の生理活性の検討 安藤 恵ほか
9. オリーブ葉ポリフェノールの腎線維化抑制効果の検討 仙田あゆ美ほか
10. 食酢汚染菌の増殖に及ぼす種々の物質の影響 多山賢二ほか

座長：聖徳大学 藤原しのぶ氏

C会場 (F344)

- | | |
|----------------------------------|--------|
| 1. コンビニ弁当の栄養価およびテクスチャー評価 | 中川裕子ほか |
| 2. 女子大学生のミルク入りコーヒーの嗜好性について | 岩田 建 |
| 3. 幼稚園・保育所の行事に関する食をとらえ直す1 - 節分 - | 徳田克己ほか |
| 4. 高等学校家庭科の調理実習における調理自己効力感の変容 | 石橋和子ほか |
| 5. 食育の視点から見たクッキングトイの課題 | 水野智美ほか |

座長：女子栄養大学短期大学部 長田早苗氏

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| 6. 食事設計論実習における食品構成表作成の取り組み | 玉木有子 |
| 7. 妊娠中期女性の栄養素の摂取状況について | 土井玲奈ほか |
| 8. 青果物の市場流通の変化―『金沢市中央卸売市場年報』より― | 新澤祥恵 |
| 9. 観光・交通拠点におけるご当地めんの実態調査 | 植田和美ほか |
| 10. 6次産業化支援を多世代の健康づくりに活かす取り組みについて | 堀口美恵子ほか |

座長：駒沢女子大学 東口みづか氏

<発表時間>

- | | |
|----------------|-----------------|
| 1. 9:00～9:15 | 6. 10:15～10:30 |
| 2. 9:15～9:30 | 7. 10:30～10:45 |
| 3. 9:30～9:45 | 8. 10:45～11:00 |
| 4. 9:45～10:00 | 9. 11:00～11:15 |
| 5. 10:00～10:15 | 10. 11:15～11:30 |