

第90回醤油研究発表会プログラム

区分	演題	所属	発表者
特別講演	麹発酵食品に含まれるペプチド、アミノ酸代謝物の機能	京都大学農学研究科 応用生物科学専攻 海洋生物生産学講座 教授	佐藤 健司
技術講演	和食のおいしさと脳機能	東北大学文学研究科・電気通信研究所・ヨッタインフォマティクス研究センター教授	坂井 信之
	創業者の想いから始まった大豆の可能性追求	不二製油グループ本社 株式会社未来創造研究所	佐本 将彦
受賞講演	えんどう豆を用いたしょうゆ風調味料の開発	キッコーマンソイフーズ株式会社	仲原 丈晴
	醤油乳酸菌における活性型トランスボゾンの発見とアルギニン非分解性株育種への利用	ヤマサ醤油株式会社	脇中 琢良
一般講演	醤油乳酸菌に感染するバクテリオファージのレセプターに関する研究	ヤマサ醤油株式会社	脇中 琢良
	生（なま）しょうゆの劣化に伴う香気成分の変化とその抑制の試み	フンドーキン醤油株式会社	喜多 洋一
	福岡県産醤油の香気成分と官能評価点数との相関	福岡県醤油醸造協同組合	三浦 恭平
	味と香り成分の網羅的分析と機械学習によるしょうゆの官能的な特徴の予測	キッコーマン株式会社	大野 直土
	かつおだしの香り立ちに与える淡口醤油の効果	ヒガシマル醤油株式会社	竹内 悠人