

# 第116回学術講演会一般発表演題

発表分野	通し 番号	題名	発表代表者（所属）
理化学分野			
食品成分	1	ヘモグロビン付加体形成に及ぼす遺伝毒性物質の複 合暴露の影響	○奥田 朱那, (静岡県大院・薬食)
	2	HPLCによる食品中のカロテノイド9種の同時分析	○腰塚 はるか (大妻女子大)
	3	大阪府における食品中セレンの一日摂取量調査	○村野 晃一 (大阪健康安全基盤研究所)
食品添加物	4	飲料中レバウジオシドD、レバウジオシドMを対象と したステビア甘味料試験法	○杉木 幹雄 (東京都健康安全研究センター)
	5	食品添加物の安全性に関する消費者の意識調査に関 する研究 (III)	○堀江 正一 (大妻女子大)
	6	量子化学計算を用いたクチナシ青色素の分子構造に 関する研究	○堤内 要 (中部大・応用生物など)
農薬・動物 用医薬品・ 飼料添加物	7	LC-QTOFによるQ-RAI法を用いた食品中農薬スク リーニング法	○滝埜 昌彦 (アジレント・テクノロジー株式 会社)
	8	食品への意図的混入を想定した農薬迅速検査法の構	○志村 菜里 (日本生活協同組合連合会)
	9	トータルダイエットスタディによる農薬摂取量の推 定におけるベイズモデルを用いた精緻化	○鈴木 美成 (国立医薬品食品衛生研究所・食 品部)
	10	野菜・果実を主原料とした健康食品に含まれる農薬 の実態調査	○佐藤 環 (福岡県保健環境研究所)
	11	食品テロ対策のためのLC-MS/MSによる血液・尿等 人体試料中のカーバメート系農薬の一斉分析法の検	○田口 貴章 (国立衛研など)
	12	酵素免疫測定法 (ELISA) を用いたお茶・果実飲料中 ネオニコチノイド系農薬のモニタリング	○Jeong Huiho (熊本県立大学大学院・環境 共生など)
	13	残留農薬迅速前処理のための小型4層固相を用いた簡 易前処理法の検討 (LC-MS//MS)	○国枝 巧 (ジエールサイエンス株式会社)
	14	HPLC-ICP-MSによる有機ヒ素系農薬モノメチルアル ソン酸の分析法開発	○松本 衣里 (一般財団法人日本食品分析セン ター)
	15	食品分析前処理に有用なイオン交換修飾ポリマー固 相抽出カラムの溶出挙動と特性解析	○高柳 学 (ジエールサイエンス株式会社)
	16	SPE-LC-SPE-GC/MSシステムを用いたクロロタロニ ル分析法の検討	○浅井 智紀 (株式会社アイスティサイエン ス)
	17	GC/Q-TOFと精密質量ライブラリによる残留農薬の スクリーニング分析について	○笠松 隆志 (アジレント・テクノロジー)
	18	X500R QTOFシステムを使用した、食の安全への質量 分析の活用	○緒方 幸恵 (SCIEX)
	19	畜産物中のデキサメタゾンおよびベタメタゾンの分 析法	○坂井 隆敏 (国立医薬品食品衛生研究所)
	20	水蒸気蒸留法およびLC-MS/MSを用いた 畜産物にお けるアラクロール分析法の構築	○高橋 未来 (立命館大学大学院など)
	21	LC-MS/MS を用いた牛肉・腎臓中の残留動物用医薬 品スクリーニング法の検討	○吉野 共広 (神戸市環境保健研究所)
	22	市販牛乳中の異臭物質2-Iodo-4-methylphenolの混入 経路に関する考察	○笠原 帆乃佳 (東京家政大学など)
	23	市販牛乳中の異臭物質2-Iodo-4-methylphenolの生成 経路に関する有機合成的考察	○青木 奈穂 (東京家政大学など)

食品汚染物	24	沖縄島北部沿岸のハリセンボン肝臓中に蓄積された人工化学物質濃度	○田代 豊（名桜大・国際）
	25	誘電体バリア放電技術を用いたローラーコンベア型プラズマ装置によるアフラトキシンB1とセレウリドの分解	○作道 章一（岡山理科大学・獣医など）
カビ毒	26	りんご果汁中におけるパツリンの安定性	○服部 賢志（農林水産消費安全技術センター神戸センターなど）
	27	食品中のアフラトキシン分析法の検討	○吉光 真人（地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所）
	28	ハトムギ中のフザリウム毒素一斉分析法の妥当性評価	○川西 美穂（（独）農林水産消費安全技術センター）
	29	カビ毒シトレオビリジンはヒトiPS細胞由来心筋細胞の拍動を停止させる	○内山 陽介（神奈川衛研）
	30	次世代シーケンス解析を用いた <i>Penicillium citreonigrum</i> のcitreoviridin生合成遺伝子の探索	○岡野 巧（麻布大・院・環境保健など）
	31	国内で分離された <i>Aspergillus section Restricti</i> の再同定	○小林直樹（麻布大学など）
放射性物質	32	健康茶の放射能調査	○大坂 郁恵（埼玉県衛生研究所）
自然毒	33	LC-MS/MSを用いたキノコおよび食品中のカキシメジ毒性成分ウスタル酸の分析法	○吉岡 直樹（兵庫県立健康科学研究所など）
	34	新規幹細胞を用いた貝毒GTXの毒性試験法開発	○中西 徹（就実大・院・医療薬学など）
	35	モデル試料ならびに食中毒試料を用いたトリカブト遺伝子検出法とアコニチン類分析法の比較	○太田 康介（山形県衛生研究所）
	36	ホタテガイ外套膜に含まれる新規毒物質の作用	○湯本 能広（室工大院・環境創生工学系専攻）
	37	LC-MS/MSによるフグ加工製品のテトロドトキシン分析	○國吉 杏子（国立医薬品食品衛生研究所）
	38	レセプターバインディングアッセイによるシガトキシン検出のための新規蛍光プレベトキシンの作製	○横関 俊昭（日本食品分析センターなど）
	39	CO1遺伝子塩基配列における挿入/欠失パターンおよび系統解析に基づく日本国内に分布する <i>Entoloma sarcopum</i> とその近縁種の食用および毒キノコの識別	○渡辺 麻衣子（国立衛研・衛微など）
容器包装・玩具	40	GC-MSを用いた合成樹脂製器具・容器包装に含まれる化学物質に関する検討	○尾崎 麻子（地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所）
	41	長期保存食品に用いる器具・容器包装の溶出試験における加速試験条件の検証	○水口 智晴（大阪健康安全基盤研究所など）
食物アレルギー	42	リアルタイムPCRによる加工食品中のごま含量の定量	○木俣 真弥（株 日清製粉グループ本社）
	43	アレルギー物質（小麦タンパク質）を含む特定原材料検査のための技能試験プログラムのパイロットスタディ2	○若栗 忍（一財 食品薬品安全センター）
	44	LC-MS/MSを用いた食物アレルギー分析用標準品の開発	○富上 香澄（一財 雑賀技術研究所など）
	45	鶏卵アレルギー4種類に対する一斉分析法の開発	○清田 恭平（大阪健康安全基盤研究所）
	46	食肉中の豚肉使用量の評価に向けた豚ミオグロビンに対するモノクローナル抗体を用いたサンドイッチELISAの構築	○山崎 朋美（大阪健康安全基盤研究所など）

遺伝子組換え食品	47	CRISPR/Cas9のゲノム編集によるノックインマウス作製時に認められたオンターゲットの多様な非意図的変異	○五十嵐 智女（国立衛研）
生体影響	48	ビタミンA過剰摂取はマウスの精子形成を障害する	○横田 理（国立衛研など）
	49	ビタミンE欠乏給餌によるマウス雄性生殖器および精子への影響と加齢による退行変化との類似性	○齊藤 洋克（国立衛研など）
その他（試験室間共同試験）	50	玄米試料を用いた重金属技能試験プログラムのパイロットスタディ	○池田 真季（一般財団法人食品薬品安全センター 秦野研究所）
その他（信頼性保証技能試験）	51	魚製品中ヒスタミン分析技能試験プログラムの開発	○松田 りえ子（国立医薬品食品衛生研究所など）
その他（抗酸化）	52	分光学的方法およびESR測定における抗酸化能測定により得られたALS治療薬エダラボンの特徴	○高塚 美和（東京理大・薬）

微生物分野

細菌性食中毒	53	カンピロバクターの培養効率を高める薬剤の探索	○亀谷 宏美（農研機構 食品研究部門）
	54	異なる調理機器を用いた低温加熱調理による微生物汚染低減効果の比較	○山本 詩織, 朝倉 宏（国立衛研）
	55	岩手県の食肉処理場に搬入された牛の直腸便における志賀毒素産生性大腸菌の保持状況	○品川 正臣（岩手大学）
	56	食肉加工ラインにおける微生物の分布と汚染源追跡	○近藤 晏琳（東京海洋大・食品微生物学研など）
	57	食品製造現場におけるcore genome MLST(cgMLST)を用いた大腸菌の汚染源追跡	○中村 綾花（東京海洋大・食品微生物学研など）
ウィルス性食中毒	58	東京都で検出されたノロウイルスの遺伝子解析	○矢尾板 優（東京都健康安全研究センター微生物部）
細菌試験法	59	病原性YersiniaのTaqMan法によるMultiplex Real-Time PCRによる迅速検出法の開発	○池内 隼佑（東京農工大など）
	60	豚肉混入下で加熱損傷を被った大腸菌O157:H7の各種増菌培地による増殖遅延時間の検討	○細谷 幸恵（農研機構・食研部門など）
	61	食品細菌検査における簡易迅速検査法の有用性	○小林 真紀子（東京都健安研センターなど）
	62	第3世代シーケンサーMinIONを用いた食品製造環境由来菌の菌種推定の検証	○壽谷 堯俊（アサヒクオリティードアンドイノベーションズ株式会社）
	63	FT-IRを用いた分析システムによる微生物の迅速な菌株識別についての検討	○山田 健太郎（江崎グリコ(株)グループ品質保証部など）
抗菌活性	64	可視光応答型光触媒による新型コロナウイルスの不活化効果に関する検討	○上間 匡（国立医薬品食品衛生研究所など）
薬剤耐性	65	ベトナムにおける料理を汚染している基質特異性拡張型βラクタマーゼ産生菌及びヒト腸内細菌叢への影響に関する研究	○中山 達哉（国立衛研・食管など）
	66	孵化場における第3世代セファロスポリン使用中止後のブロイラーおよび鶏肉のサルモネラ汚染状況	○佐々木 貴正（国衛研, など）
HACCP	67	食品工場で捕獲された虫における微生物学的汚染リスクの検討	○山本 太（赤門ウイレックス株式会社）
	68	食品害虫チャタテムシのカビに対する嗜好性について	○小西 良子（東農大・栄養, など）
その他（衛生管理）	69	本学調理実習室の安定した衛生管理への取り組み	○澤辺 桃子（函短大・食物）

その他（寄生虫性食中毒，ジビエ）	70	ウマ寄生 <i>Sarcocystis fayeri</i> に対する細胞応答の解析	○大森 香葉（岩手大・農）
その他（信頼性保証技能試験）	71	魚製品中一般生菌数分析技能試験プログラムの開発	○松田 りえ子（国立医薬品食品衛生研究所など）