第122回学術講演会プログラム

10月22日(木)

座長:石井里枝(明治薬科大学)

特別講演(13:00～14:20) A会場(ライフホール)(満席の場合は、B会場でサテライト中継を実施)

「紅麹関連製品による健康被害事案から紐解く、今後の食品安全の姿」

特別講演 Ⅰ(13:00～13:25)

紅麹関連製品へのプベルル酸混入要因の科学的検証:
食品製造工程に意図せず入り込む真菌汚染の脅威

坂田淳子((地独)大阪健康安全基盤研究所)

特別講演 Ⅱ(13:25～14:20)

不安が高まるとき、何をどう伝えるか
― 過去の健康被害事例に学ぶ食のリスクコミュニケーション ―

種村菜奈枝(武蔵大学)

教育講演(16:30～18:00) B会場(サイエンスホール)

「失敗例・苦労話から学ぶ」

座長:三宅司郎(神戸大学)

教育講演 Ⅰ(16:30～17:00)

イオン解離技術“OAD”の開発について

高橋 秀典(株式会社島津製作所)

座長:朝倉敬行((一財)東京顕微鏡院)

教育講演 Ⅱ(17:00～17:30)

分析・検査現場における失敗経験から学ぶ技術継承の重要性
～検疫所での水際検査・厚生局の調査経験から見る、人が育つ環境とは～

井上智子(甲南女子大学)

座長:堤智昭(国立医薬品食品衛生研究所)

教育講演 Ⅲ(17:30～18:00)

食品衛生の現場課題を学術研究へつなげる
―実務から生まれる研究と論文化への展開―

石井里枝(明治薬科大学)

10月23日（金）

学会賞等表彰式（12:45～12:55）A会場（ライフホール）（満席の場合は、B会場でサテライト中継を実施）

論文賞

「加工食品中の19 種食品添加物の一斉抽出法に関する検討」
第66巻 第 1号 p. 1～11

五十嵐友希　佐々木隆宏　森川麻里　牛山慶子　小林千種　山嶋裕季子　貞升友紀　大塚健治
東京都健康安全研究センター

「過酢酸製剤を用いた部分肉表面の志賀毒素産生性大腸菌の殺菌方法の検討」
第66巻　第 3号 p. 39～45

高橋肇 1）小森香莉 1）中村綾花 1）小池史晃 2）久田孝 1）岩本允 2）小野寺仁 2）溝脇実央 2）小林光士 2）
1)国立大学法人 東京海洋大学　2)飛騨ミート農業協同組合連合会

「食物アレルゲンを含む特定原材料8品目の交差接触防止へ向けたタンパク質ふき取り検査法の性能評価」
第66巻 第5号 p.95～99

川崎 晋　金崎 未香　Fia Noviyanti
国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門

受賞者講演（13:00～14:15）A会場（ライフホール）（満席の場合は、B会場でサテライト中継を実施）

座長：貞升健志（関東学院大学）

学会賞

フグを中心としたマリントキシンのリスク管理に関する研究

荒川 修（長崎大学大学院）

学術貢献賞

器具・容器包装の安全性評価に関する研究

尾崎麻子（（地独）大阪健康安全基盤研究所）

食品中動物用医薬品の分析法開発と流通食品の安全性確保に関する研究

神田真軌（東京都健康安全研究センター）

座長：平林容子（国立医薬品食品衛生研究所）

奨励賞

器具・容器包装および玩具の安全性向上に資する分析法開発並びに実態調査に関する研究

岸映里（（地独）大阪健康安全基盤研究所）

呈色反応によるツキヨタケの簡易鑑別法の開発と呈色化合物の特定

篠原秀幸(山形県衛生研究所)

パネルディスカッション（14:30～16:30） A会場（ライフホール）（満席の場合は、B会場でサテライト中継を実施）

「組織内における試験・分析技術の継承・モチベーション維持における課題と対処」

ファシリテーター：平原嘉親（摂南大学）

技術継承のための分かりやすい表現法とは　―初学者の学びの壁を低くするために―

阿久津和彦（（地独）大阪健康安全基盤研究所）

商品開発の“勘と経験”をどう可視化し継承するか：技術伝承の仕組みづくり

三宅司郎（神戸大学）

試験精度を守る人材育成　失敗（苦労）から学ぶ教育体制形成例とモチベーション維持のコツ

宮下隆（江崎グリコ株式会社　）

若手のチャレンジを生む上司とのコミュニケーション　（リアルストーリー）

山本直美（堺市衛生研究所）

一般研究発表プログラム（口頭発表）

A会場 （ライフホール）

10月22日（木） 午前の部（9:45～11:45）

座長：佐藤 環（福岡県保健環境研究所）

09:45 食品 汚染物 ☆ A-1 14種の食品・動物飼料を対象としたLC-ICP-MSによる無機ヒ素の定量分析
○松野夏奈, 仲 康佑
株式会社島津製作所

09:57 ★ A-2 酸化ストレスがアクリルアミドのヘモグロビン付加体形成に及ぼす影響とその作用機序の解明
○佐野恵里花, 島村裕子, 増田修一
静岡県立大学大学院 薬食生命科学総合学府食品栄養科学専攻

10:09 ☆ A-3 EDX とFTIR を用いた異物のハイブリッド分析
○守屋宏一
株式会社島津製作所分析計測事業部

座長：座間俊輔（(一財)日本食品分析センター）

10:21 自然毒 A-4 XenoAptamer を用いた低分子自然毒・カビ毒の迅速高感度検出法
松永賢一郎1), 木本路子1), Tan Hui Pen1), Ng Kim Tien1), 高谷智裕2), 荒川 修2),3), 平松崇英4), 柴原裕亮5), ○平尾一郎1)
1)Xenolis Pte. Ltd., 2)長崎大学大学院総合生産科学研究科, 3)長崎大学研究開発推進機構, 4)Shimadzu (Asia Pacific) Pte Ltd., Singapore, 5)島津ダイアグノスティクス

10:33 ☆ A-5 下痢性貝毒により高毒化したトリガイの分析
○内田 肇 1)、沼野聡1), 松嶋良次1), 渡邊龍一1), 舩越裕紀2)
1)水産研究・教育機構水産技術研究所, 2)京都府農林水産技術センター海洋センター

10:45 A-6 麻痺性貝毒検査のための鏡像異性体サキシトキシン標準液の開発
○山﨑 太一 1), 川口 研1), 黒江美穂1), 岡本千奈1), 長澤和夫2), 石塚 楓2), 新川集也2), 橘田 規3), 高橋洋武3), 沼野 聡4), 小澤眞由4), 内田 肇4), 松嶋良次4), 渡邊龍一4)
1)産業技術総合研究所, 2)東京農工大学, 3)日本食品検査, 4)水産研究・教育機構 水産技術研究所

座長：吉岡直樹（兵庫県立健康科学研究所）

10:57 A-7 MSイメージングおよびoxygen-attachment dissociation（OAD）を用いた植物アルカロイドの多角的解析
○中川 薫, 笠松郷志, 高橋秀典
株式会社島津製作所

11:09 A-8 呈色反応によるツキヨタケ簡易鑑別法の一般利用に向けた検討
○篠原秀幸, 伊東 慧, 青木洋子, 中島克則
山形県衛生研究所

座長：仲谷 正（(地独)大阪健康安全基盤研究所）

11:21 ☆ A-9 LC-MS/MSによる巻貝中のテトラミン分析における高回収率の原因究明とガラス表面への吸着抑制に関する検討
○石田恵崇, 櫻井千優, 渡辺知也, 吉田千裕, 櫻井信之, 伊東 慧, 青木洋子, 中島克則
山形県衛生研究所

11:33 カビ毒 A-10 QuEChERS法による食品中のアフラトキシン分析法の開発
○吉成知也1), 佐藤英子2), 谷口 賢3), 福光 徹4), 原 有紀5), 江﨑桂子6), 朝倉敬行7), 七戸八重子8), 座間俊輔9), 安部大樹1), 大西貴弘1)
1)国立医薬品食品衛生研究所, 2)川崎市健康安全研究所, 3)名古屋市衛生研究所, 4)神奈川県衛生研究所, 5)三重県保健環境研究所, 6)(一財)食品分析開発センターSUNATEC, 7)(一財)東京顕微鏡院, 8)(一財)日本食品検査, 9)(一財)日本食品分析センター

☆：若手優秀発表賞候補演題（一般）
★：若手優秀発表賞候補演題（学生）

B会場 （サイエンスホール）

10月22日（木） 午前の部（9:45～11:30）

座長：下島優香子（東洋大学）

09:45 細菌性食中毒 ★ B-1 食中毒菌が放出する細胞外膜小胞の性状および炎症誘導に対する微生物代謝物の影響
○大友玲実1), 島村裕子1), 望月 淳2), 久田貴義2), 渡邉紘介3), 増田修一1)
1)静岡県立大学大学院 薬食生命科学総合学府, 2)(株) テクノスルガ・ラボ, 3)(株) ミルボン

09:57 B-2 ブロイラー群のサルモネラ保有状況と鶏肉のサルモネラ汚染
○佐々木貴正1), 鎌田佳叶乃1), 似内未来1), 佐々木瑞希1), 古谷陽子2)
1)帯広畜産大学公衆衛生学研究室, 2)NPO法人日本食品安全保証機構

座長：三宅眞実（大阪公立大学大学院）

10:09 ☆ B-3 二枚貝における*Clostridium perfringens*汚染実態および エンテロトキシン産生株の分布調査
○大島千尋 1), 渡辺麻衣子2), 淀谷雄亮3), 小嶋由香3), 岡部信彦3), 三澤尚明4), 大西貴弘2)
1)(国研)水産研究・教育機構 水産技術研究所, 2)国立医薬品食品衛生研究所, 3)川崎市健康安全研究所, 4)宮崎大学

10:21 薬剤耐性 ★ B-4 ブロイラー生産における予防的抗菌薬使用と鶏肉由来サルモネラの薬剤耐性との関連性
○鎌田佳叶乃1), 佐々木貴正1), 古谷陽子2), 佐々木瑞希1)
1)帯広畜産大学獣医公衆衛生学研究室, 2)NPO法人日本食品安全保証機構

座長：阿久津和彦（（地独）大阪健康安全基盤研究所）

10:33 細菌試験法 ☆ B-5 VIDASを用いたサルモネラ属菌迅速検出法の検証
○町田雄大, 櫻井美月, 大門拓実, 小口圭子
アサヒグループ食品株式会社

10:45 衛生管理 B-6 食品工場監視カメラ映像流出にみる前段階リスク ―食品防御と情報管理の境界領域から―
○長田瑞花1), 加藤礼識2), 田崎ひなた2)
1)奈良県立医科大学公衆衛生講座, 2)茨城キリスト教大学生活科学部

座長：髙橋 肇（東京海洋大学）

10:57 ウイルス性食中毒 B-7 食中毒対策のためのA型肝炎ウイルスのリアルタイムPCR検出法に関する検討
○斎藤博之1), 藤谷陽子1), 樫尾拓子1), 小川千春1), 萩生田遼1), 木内 雄1), 遠矢真理2), 上間 匡2), 岡 智一郎2)
1)秋田県健康環境センター, 2)国立医薬品食品衛生研究所

11:09 ☆ B-8 ノロウイルス蓄積カキに対する亜塩素酸水および ウルトラファインバブル処理のノロウイルス低減効果
○大島千尋1), 坂上亜希恵2), 高木弘隆3), 松嶋良次1)
1)(国研)水産研究・教育機構 水産技術研究所, 2)宮城県保健環境センター, 3)公益財団法人 ルイ・パストゥール医学研究センター

座長：橋本博之（美作大学）

11:21 B-9 パスツール殺菌の温度帯におけるサポウイルス不活化の検証
○岡 智一郎1), 遠矢真理1), 上間 匡1), 高木弘隆2)
1)国立医薬品食品衛生研究所, 2)公益財団法人ルイ・パストゥール医学研究センター

11:33 ☆ B-10 ブタ胆汁及びブタ肉からのE型肝炎ウイルスの検出と分子疫学解析
○遠矢真理1), 田中亜美2), 坂田秀勝2), 松林圭二2), 佐々木瑞希3), 佐々木貴正3), 南村幸世1), 山邊夏海1, 4), 岡 智一郎1), 上間 匡1)
1)国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部, 2)日本赤十字社血液事業本部中央血液研究所, 3)帯広畜産大学, 4)東京バイオテクノロジー専門学校

☆：若手優秀発表賞候補演題（一般）
★：若手優秀発表賞候補演題（学生）

A会場 （ライフホール）

10月23日（金） 午前の部（9:30～10:30）

座長：近藤貴英（さいたま市健康科学研究センター）

09:30	容器包装	☆	A-11	ポリ塩化ビニル製おもちゃから検出された未知可塑剤に関する研究 ○藤原恒司1), 山口未来1), 近藤 翠1), 酒井信夫1), 六鹿元雄2), 杉本直樹1) 1)国立医薬品食品衛生研究所, 2)名古屋市衛生研究所
09:42	農薬・動物用医薬品・飼料添加物		A-12	三層分離抽出を利用したフリーズドライ食品中のメトキサジアゾン迅速分析法の検討 ○大門拓実, 小口圭子 アサヒグループ食品株式会社

座長：吉光真人（（地独）大阪健康安全基盤研究所）

09:54	食品添加物	☆	A-13	遮光性付与を目的とした二酸化チタン代替カプセルの研究 ○宇野弘樹, 本田 護, 宮崎 将 クオリカプス株式会社
10:06		☆	A-14	スマートフォンを利用したHPLC用蛍光検出器と蛍光誘導体化を利用した「高級脂肪酸」分析法の開発 ○川末慎葉1), KHIN DAGON WIN2), 黒原 崇1), 阿部 裕1), 川末紀功仁2), 杉本 直樹1) 1)国立医薬品食品衛生研究所, 2)宮崎大学工学部
10:18		☆	A-15	化学反応論と新規分析法によるアミノ酸確認試験の最適化 ○黒原 崇, 藤原由美子, 日置冬子, 高田翔平, 建部千絵、多田敦子、杉本直樹 国立医薬品食品衛生研究所

☆：若手優秀発表賞候補演題（一般）
★：若手優秀発表賞候補演題（学生）

B会場 （サイエンスホール）

10月23日（金） 午前の部（9:30～10:18）

座長：清田恭平（（地独）大阪健康安全基盤研究所）

9:30 食品成分 ★ B-11 表皮の糖化に対するタイ食用植物の抑制効果の検討

○久保田美里1), 島村裕子1), 山雄瑞貴2), 小村 愛2), 烏山将織2), 増田修一1)

1)静岡県立大学大学院・薬食生命科学総合学府, 2)ヤマモリ株式会社

9:42 データサイエンス B-12 分析用標準溶液の保存安定性に関する機械学習モデル構築と適用範囲評価 ―不安定化する溶質-溶媒ペアの予測―

○小西博史1), 2), 3), Ahmad Kamal Nasution 2), Md. Altaf-Ul-Amin2), 平田祥太郎1), 4), 平原嘉親1), 5), 辻井良政1), 6), 金谷重彦1), 2)

1)東京農業大学 総合研究所研究会 食・農データサイエンス部会, 2)奈良先端科学技術大学院大学, 3)林純薬工業㈱, 4)奈良女子大学大学院・食物栄養学領域, 5)摂南大学、6)東京農業大学

9:54 アレルゲン ☆ B-13 アニサキスアレルゲンAni s 13の精製法の確立

○窪田顕子, 嶋倉邦嘉, 黒瀬光一

東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科

座長：飯島 賢（（株）日清製粉グループ本社）

10:06 ☆ B-14 質量分析によるコオロギ由来タンパク質の同定、および検出系構築に向けた指標タンパク質の探索

○大西英里加1), 山﨑朋美1), 清田恭平1), 井上智子2), 三宅司郎3), 4), 平原嘉親4)

1)（地独）大阪健康安全基盤研究所, 2)甲南女子大学, 3)神戸大学, 4)摂南大学

10:18 ☆ B-15 食品中に含まれるコオロギ由来タンパク質の検出法開発に向けたモノクローナル抗体の作製

○山﨑朋美1), 大西英里加1), 清田恭平1), 井上智子2), 三宅司郎3), 4), 平原嘉親4)

1)（地独）大阪健康安全基盤研究所, 2)甲南女子大学, 3)神戸大学), 4)摂南大学

☆：若手優秀発表賞候補演題（一般）
★：若手優秀発表賞候補演題（学生）

フラッシュトーク（サイエンスホール）

10月22日（木）（14:25～15:15）

座長：三嶋 隆（（一財）日本食品分析センター）

★ P-01 卓上NMR装置を用いた外部標準法定量NMRの食品分析における定量精度の評価
○河副芹香

★ P-02 ジアスターゼ活性および外来アミラーゼの測定による市販蜂蜜の真正性評価に関する調査
○門脇杏実

☆ P-03 はちみつの偽和物マーカーとしてのマンノースの分析法開発
○横関俊昭

☆ P-04 HPLC分析における検量線用標準溶液調製の自動化 ―ピペッティングロボットおよびHPLCオートサンプラの有用性評価―
○渡邊帆南

☆ P-05 我が国で流通するモリンガを原材料とするいわゆる健康食品に含まれるフェオホルバイド等クロロフィル分解物の含有量調査
○望月 龍

☆ P-06 LC-MS/MSを用いた原料及び加工食品中ビタミンD分析法の確立と妥当性検証
○露木洋平

☆ P-07 高速液体クロマトグラフィーによる飲料中の遊離ビオチンの定量
○吉井琢人

☆ P-08 高感度誘導体化試薬D-FDLDAを用いたシングル四重極型LC-MSによるキノコ中のエルゴチオネインとヒスチジンの定量分析
○尾崎 誠

☆ P-09 PBrカラムを用いたβ-NMNサプリメント中のα-NMN不純物の分離・同定
○尾崎 誠

☆ P-10 ローレル蒸留水による腸炎ビブリオ殺菌効果および魚臭低減効果の検証
○荒木 萌

☆ P-11 LC-ICP-MSを用いた食品中の亜セレン酸ナトリウムの化学形態選択的な分析法の検討
○高田翔平

☆ P-12 ELISA法による梅・杏および梅酒・杏酒を対象とした残留オキソリニック酸分析法の検証
○平田祥太郎

☆ P-13 ウイスキーを対象とする グリホサート類の分析法改良および残留実態調査
○北口大毅

☆ P-14 トリアゾール系抗真菌薬の分析法構築及び他農薬を含めた農作物を対象とした残留実態調査
○武内咲知枝

☆ P-15 LC-MS/MSによる食肉中アミノグリコシド系抗生物質15剤の一斉分析法の開発
○林もも香

☆ P-16 畜産物中のジカンバ分析法
○矢﨑蒔凪

★ P-17 アジの筋肉と肝臓中のペル及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)の蓄積性評価調査
○甲斐誠二郎

★ P-18 日本近海産天然および養殖ブリ中PFASの定量分析
○坂本真悠

☆ P-19 水産食品中に残留するPCB及び有機スズ化合物の同時抽出法の開発
○江夏瑛理子

☆ P-20 アフラトキシン類およびオクラトキシンA同時分析法における自動前処理条件の最適化と性能評価
〇野村洸司

★ P-21 神経性貝毒 BTXB2 の精製およびLC-MS/MS条件の検討
〇出野陽菜

☆ P-22 Neuro2a細胞を用いた麻痺性貝毒代謝物 (M-toxin) の Na+ チャネル阻害活性評価について
〇土方悠希

☆ P-23 6-デオキシテトロドトキシンのマウス毒性評価および各種フグにおける分布
〇工藤雄大

☆ P-24 オートサンプラー自動希釈機能とLC-MS/MSを活用した 食品容器中ビスフェノール類8種の迅速一斉分析
〇田中真穂

☆ P-25 リサイクルプラスチックに由来する玩具からの元素溶出量の調査
〇水口（深瀬）智晴

☆ P-26 LC-MS/MSによるチョコレート中ナッツアレルゲン一斉分析法の検討
〇伊藤ひかり

★ P-27 地域振興を目的とした生食用食肉加工に関する研究
〇川久保和

★ P-28 ジビエ処理工程における解体環境の違いと衛生管理上の課題
〇田崎ひなた

☆ P-29 食中毒由来ウエルシュ菌と食品・動物・環境由来株との遺伝的関連性の解析
〇ブリンチチゲ

★ P-30 手洗い模擬試験における水温およびハンドソープ使用がマウスノロウイルス除去効果に及ぼす影響
〇中野翠美

☆ P-31 サンドイッチ総菜における菌叢調査に基づくチルド日持ち延長検討
〇寺島 彰

☆ P-32 製パン工場における特殊な好乾性カビの菌叢解析と対処事例
〇寺島 彰

★ P-33 日本における食品防御対策の発展過程 ―国際的枠組みとの比較から―
〇長田瑞花

☆ P-34 非定型反応を示す菌株を用いた細菌検査技能試験の実施と効果
〇黒澤陽充

☆:一般
★:学生

一般研究発表プログラム（ポスター発表・若手優秀発表賞候補演題）

ポスター会場 （千里ホール，サイエンスホール後方およびロビー）

討論時間（コアタイム）：10月22日（木）15:20～16:20【奇数演題番号】，10月23日(金) 10:35～11:35【偶数演題番号】

食品成分

★ P-01 卓上NMR装置を用いた外部標準法定量NMRの食品分析における定量精度の評価
○河副芹香1)，杉本直樹2)，西崎雄三1)，2)
1)東洋大学 食環境科学部，2)国立医薬品食品衛生研究所

★ P-02 ジアスターゼ活性および外来アミラーゼの測定による市販蜂蜜の真正性評価に関する調査
○門脇杏実，岩佐日菜，山本祐華，上杉梨花，福井 葵，本條琴音，藤田和弘
園田学園大学

☆ P-03 はちみつの偽和物マーカーとしてのマンノースの分析法開発
○横関俊昭，糸川尚子，吉田幹彦
一般財団法人日本食品分析センター栄養科学部

☆ P-04 HPLC分析における検量線用標準溶液調製の自動化 ―ピペッティングロボットおよびHPLCオートサンプラの有用性評価―
○渡邊帆南，市川明子，山口善郁，鈴木賢一，花井克之
株式会社ニッスイ

☆ P-05 我が国で流通するモリンガを原材料とするいわゆる健康食品に含まれるフェオホルバイド等クロロフィル分解物の含有量調査
○望月 龍，志田（齊藤）静夏，伊藤美千穂，堤 智昭
国立医薬品食品衛生研究所

☆ P-06 LC-MS/MSを用いた原料及び加工食品中ビタミンD分析法の確立と妥当性検証
○露木洋平，簾野美智子，水落圭紀，坪井悦子，久保田哲夫，中納憲一，屋代貴之
森永乳業株式会社 生産本部 品質管理部

☆ P-07 高速液体クロマトグラフィーによる飲料中の遊離ビオチンの定量
○吉井琢人，尾坂裕輔
島津製作所

☆ P-08 高感度誘導体化試薬D-FDLDAを用いたシングル四重極型LC-MSによるキノコ中のエルゴチオネインとヒスチジンの定量分析
○尾崎 誠1)，山田泰成1)，廣瀬恒久1)，下間志士1)，池田明夏里2)，倉永健史3)，掛谷秀昭3)
1)ナカライテスク株式会社，2)日本酸素株式会社，3)京都大学大学院 薬学研究科

☆ P-09 PBrカラムを用いたβ-NMNサプリメント中のα-NMN不純物の分離・同定
○尾崎 誠1)，山田泰成1)，下間真菜1)，廣瀬恒久1)，Chng Sze Hoei2)，Hung-Yu Lin3)，下間志士1)
1)ナカライテスク株式会社，2)Department of Family Medicine, Tungs' Taichung MetroHarbor Hospital，3)Department of Applied Chemistry, Chaoyang University of Technology

☆ P-10 ローレル蒸留水による腸炎ビブリオ殺菌効果および魚臭低減効果の検証
○荒木 萌1)，吉村彩音2)，鳥居杏那1)，藤沢純華1)，宮 聡子2)
1)東京家政大学，2)東京家政大学大学院

食品添加物

☆ P-11 LC-ICP-MSを用いた食品中の亜セレン酸ナトリウムの化学形態選択的な分析法の検討
○高田翔平1)，柿沼咲歩1)，2)，藤原恒司1)，建部千絵1)，久保田浩樹1)，多田敦子1)，杉本直樹1)
1)国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部，2)明治薬科大学

農薬・動物用医薬品・飼料添加物

☆ P-12 ELISA法による梅・杏および梅酒・杏酒を対象とした残留オキソリニック酸分析法の検証
○平田祥太郎
奈良女子大学大学院・生活環境科学系・食物栄養学領域

☆ P-13 ウイスキーを対象とする グリホサート類の分析法改良および残留実態調査
○北口大毅，宮本伊織，吉光真人
地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所

☆ P-14 トリアゾール系抗真菌薬の分析法構築及び他農薬を含めた農作物を対象とした残留実態調査

○武内咲知枝, 吉光真人

(地独)大阪健康安全基盤研究所

☆ P-15 LC-MS/MSによる食肉中アミノグリコシド系抗生物質15剤の一斉分析法の開発

○林もも香, 神田真軌, 林 洋, 吉川聡一, 大場由実, 山本純代, 小池 裕, 志良堂裕子, 原万里奈, 永野智恵子, 横山知子, 田原正一, 下井俊子, 鈴木 仁

東京都健康安全研究センター

☆ P-16 畜産物中のジカンバ分析法

○矢﨑蒔凪1), 朝倉敬行1), 北村真理子1), 宮田昌弘1), 安田和男1), 田口貴章2), 根本 了2), 堤 智昭2)

1)一般財団法人東京顕微鏡院, 2)国立医薬品食品衛生研究所

食品汚染物 ★ P-17 アジの筋肉と肝臓中のペル及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)の蓄積性評価調査

○甲斐誠二郎, 坂本真悠, 田中誠也, 後藤直宏

東京海洋大学・食品生産科学

★ P-18 日本近海産天然および養殖ブリ中PFASの定量分析

○坂本真悠, 田中誠也, 後藤直宏

東京海洋大学 食品保全化学研究室

☆ P-19 水産食品中に残留するPCB及び有機スズ化合物の同時抽出法の開発

○江夏瑛理子, 大谷陽範, 西田有希, 森岡みほ子, 横山知子, 田原正一, 下井俊子

東京都健康安全研究センター

カビ毒 ☆ P-20 アフラトキシン類およびオクラトキシンA同時分析法における自動前処理条件の最適化と性能評価

○野村洸司, 中村新伍, 細矢華子, 守田昂樹, 中村美月, 松田隆雅, 石黒結唯, 辻岡恭子, 豊嶋貴弘

株式会社ツムラ 研究開発本部 CMC開発研究所

自然毒 ★ P-21 神経性貝毒 BTXB2 の精製およびLC-MS/MS条件の検討

○出野陽菜1), 2), KC Sharda2), 村田和也3), 上間 匡2), 大城直雅2)

1)東京バイオテクノロジー専門学校, 2)国立医薬品食品衛生研究所, 3)近畿大学

☆ P-22 Neuro2a細胞を用いた麻痺性貝毒代謝物 (M-toxin) の Na+ チャネル阻害活性評価について

○土方悠希1), 前野華子2), 沼野 聡3), 長谷川晶子1), 内田 肇3), 松嶋良次3), 長澤和夫2), 渡邊龍一3), 鈴木敏之4), 安井善宏1)

1)愛知県衛生研究所, 2)東京農工大学, 3)水産研究・教育機構 水産技術研究所, 4)北里大学

☆ P-23 6-デオキシテトロドトキシンのマウス毒性評価および各種フグにおける分布

○工藤雄大1), 2), 山下まり2)

1)東北大学学際科学フロンティア研究所, 2)東北大学大学院農学研究科

容器包装 ☆ P-24 オートサンプラー自動希釈機能とLC-MS/MSを活用した 食品容器中ビスフェノール類8種の迅速一斉分析

○田中真穂, 岩田奈津紀, 小林まなみ

(株)島津製作所

☆ P-25 リサイクルプラスチックに由来する玩具からの元素溶出量の調査

○水口(深瀬)智晴1), 岸 映里2), 尾崎麻子2), 佐藤 環3), 柿並正剛4), 浅川大地4), 阿部 裕1), 酒井信夫1), 六鹿元雄1), 5), 杉本直樹1)

1)国立医薬品食品衛生研究所, 2)(地独)大阪健康安全基盤研究所, 3)福岡県保健環境研究所, 4)大阪市立環境科学研究センター, 5)名古屋市衛生研究所

食物アレルギー ☆ P-26 LC-MS/MSによるチョコレート中ナッツアレルゲン一斉分析法の検討

○伊藤ひかり, 山崎久美子, 斎藤瑞恵, 竹内幸成

株式会社明治

細菌性食中毒 ★ P-27 地域振興を目的とした生食用食肉加工に関する研究

○川久保和1), 伊佐田杏蒔1), 大橋和奏1), 岡嶋 愛1), 坂東朔乃介1), 山口 優1), 岡本 誠2), 橋本博之1)

1)美作大学生活科学部食物学科, 2)オカラクミート㈱

	★	P-28	ジビエ処理工程における解体環境の違いと衛生管理上の課題 ○田崎ひなた1), 加藤礼識1), 長田瑞花2) 1)茨城キリスト教大学生活科学部, 2)奈良県立医科大学公衆衛生学講座
	☆	P-29	食中毒由来ウエルシュ菌と食品・動物・環境由来株との遺伝的関連性の解析 ○ブリンチチゲ1), 渡辺麻衣子1), 新井沙倉1), 淀谷雄亮2), 大島千尋3), 池田史朗2), 西里恵美莉2), 荒木靖也2), 小嶋由香2), 岡部信彦2), 三澤尚明4), 大西貴弘1) 1)国立医薬品食品衛生研究所, 2)川崎市健康安全研究所, 3)(国研)水産研究・教育機構水産技術研究所, 4)宮崎大学
ウイルス性食中毒	★	P-30	手洗い模擬試験における水温およびハンドソープ使用がマウスノロウイルス除去効果に及ぼす影響 ○中野翠美1), 友野帆乃香1), 山下知佳2), 西村彦人2), 中村綾花1), 久田 孝1), 高橋 肇1) 1)東京海洋大学食品微生物学研究室, 2)ライオン株式会社ビューティケア研究所
HACCP	☆	P-31	サンドイッチ総菜における菌叢調査に基づくチルド日持ち延長検討 岡野花梨, ○寺島 彰 ベースフード株式会社
衛生管理	☆	P-32	製パン工場における特殊な好乾性カビの菌叢解析と対処事例 岡野花梨, ○寺島 彰 ベースフード株式会社
	★	P-33	日本における食品防御対策の発展過程 ―国際的枠組みとの比較から― ○長田瑞花1), 加藤礼識2), 田崎ひなた2) 1)奈良県立医科大公衆衛生講座, 2)茨城キリスト教大学生活科学部
信頼性保証技能試験	☆	P-34	非定型反応を示す菌株を用いた細菌検査技能試験の実施と効果 ○黒澤陽充1), 川下一成1), 水野拓也1), 織田浩司1), 川崎 晋2) 1)Umios株式会社品質保証部 食品分析室, 2)(国研)農研機構 食品研究部門 安全・加工研究領域

☆:一般
★:学生

一般研究発表プログラム（ポスター発表）

ポスター会場 （千里ホール）

討論時間（コアタイム）: 10月22日(木)15:20～16:20【奇数演題番号】, 10月23日(金) 10:35～11:35【偶数演題番号】

食品成分

P-35 ポストカラム蛍光誘導体化を導入した順相HPLCでの糖類の分析
○垣田浩孝1), 岸野愛1), 2)
1)日大院・総合基, 2)北海道立工業技術センター

P-36 LC-QTOFMSを用いたアルコール飲料中代謝物のノンターゲット解析
○飯田哲生, 馬越 泰, 小林まなみ
1)株式会社 島津製作所

P-37 イオンクロマトグラフによる野菜加工食品中の 陰イオンと陽イオンの高感度同時分析方法の検討
○岡嶋麻友, 尾坂裕輔
株式会社島津製作所 分析計測事業部 リカーリング事業統括部 リカーリングプロダクトビジネスユニット

P-38 MS/MSスペクトルからの*de novo*シーケンシングを基盤とした食品中生物種の包括的同定・定量ワークフローの開発
○三井広大1), 紺野 亮1), 奥田悠世1), 2), 中島大輔1), 小原 收1), 川島祐介1)
1)かずさDNA研究所, 2)北里大学大学院理学研究科

P-39 食品ノンターゲット質量分析データの解析および解釈を支援する統合情報基盤の構築
○早川英介, 佐土原千尋
九州工業大学情報工学研究院生命化学情報工学研究系

P-40 GC-MS/MSによるCBDアイソレート中のテトラヒドロカンナビノール及びテトラヒドロカンナビノール酸分析法検討
○久我聡美, 相原 真, 坂口将進, 長田正大, 中島 昭, 田形 肇
(一財)新日本検定協会SK横浜分析センター

P-41 アミノ酸分析前処理の自動化
○岩崎裕子1), Danielle Cullen2), Niamh Staffford2), Ning Zhang3)
1)日本ウォーターズ株式会社, 2)ウォーターズテクノロジーズアイルランド, 3)ウォーターズコーポレーション

P-42 LC/MSによるペプチド分析条件の検討
○伊藤誠治
東ソー株式会社

食品添加物

P-43 LC/MS/MSを用いた保存料・甘味料一斉測定法の検討
○中尾 優, 織茂拓哉, 中西雅裕, 東 義慶, 前田賢一
倉敷市保健所

P-44 相対モル感度を用いたステビオール配糖体の定量法の検討(第二報)
○中島 馨, 川末慎葉, 阿部 裕, 杉本直樹
国立医薬品食品衛生研究所

P-45 LC-MS/MSを用いた市販食品中の食品添加物の検出・同定
○大関由利子, 緒方幸恵
株式会社エービー・サイエックス

P-46 過酢酸製剤の*Escherichia coli* MG1655に対する作用機序の検討
○澤田拓海, 京井大輔, 河原井武人, 鈴木チセ
日本大学大学院生物資源科学研究科

P-47 LC-MS/MSによる食品中銅クロロフィルおよび銅クロロフィリンナトリウムの同時分析開発法
○武森真由美, 林 真輝, 大塚健治, 神田真軌
東京都健康安全研究センター

P-48 陰イオン交換クロマトグラフィーによる食品中の二酸化硫黄分析法の妥当性確認
○奥村純子1), 飯塚智美1), 岩崎佑大1), 橘田 規1), 七戸八重子1), 岩野恵美1), 阿世知麻里1), 佐野勇気1), 齋藤利江1), 安河内義和1), 山田悟志1), 前田 守1), 西 慶一1), 伊藤誠治2)
1)(一財)日本食品検査, 2)東ソー株式会社

農薬・動物用医薬品・飼料添加物

P-49 LC-MSを用いた枝豆中のクロロタロニルおよび代謝物Iを含む残留農薬一斉分析法の検討

○鈴木賢一

(株)ニッスイ

P-50 窒素キャリアガスGC-APCI-MS/MSを用いた有機塩素系農薬の分析

○小寺和樹1), 小西泰二1), Narendra Meruva2), Gordon Fujimoto2), Douglas Stevens2), Lindsay Hatch2), Sarah Dowd2), Frank Dorman2)

1)日本ウォーターズ株式会社, 2)Waters Corporation

P-51 畜水産物中の動物用医薬品一斉分析法の検討

○三瓶 歩, 笹木南菜, 及川雄太, 山田浩子, 河野裕子, 伊藤 理

福島県衛生研究所

P-52 キュウリ内生微生物による農薬代謝分解産物の単結晶X線構造解析法を用いた小スケール迅速構造決定

○菊池 貴1), 榊原風太2), 髙木和広3)

1)株式会社リガク, 2)アステリズム合同会社, 3)国研)農研機構

P-53 牛および鶏筋肉中のβ-作動薬5化合物の分析法開発と妥当性評価

○杉岡優美1), 畑 寛子1), 池側智香子1), 河野洋一1), 伊藤里恵2), 堤 智昭3), 穐山 浩2), 志田(齊藤)静夏3)

1)(一財)日本食品分析センター, 2)星薬科大学, 3)国立医薬品食品衛生研究所

P-54 マルチモード注入ユニット(MMI)を用いたGC-MS/MSによる食品中残留農薬の多成分一斉分析

○山田恭子, 河村和広

株式会社島津製作所

P-55 鶏筋肉中のニトロイミダゾール類7化合物の分析法開発と妥当性評価

○畑 寛子1), 池側智香子1), 飯塚誠一郎1), 河野洋一1), 伊藤里恵2), 堤 智昭3), 穐山 浩2), 志田(齊藤)静夏3)

1)(一財)日本食品分析センター, 2)星薬科大学, 3)国立医薬品食品衛生研究所

P-56 膜ろ過精製キットを用いたデュアルカラムGC-MS/MSによる食品中残留農薬一斉分析法の検討

○今井恵里奈, 青山文生, 若杉理奈, 舘 昌彦, 山本弘明

愛知県衛生研究所

P-57 aeMRMによる残留農薬多成分一斉分析法の構築と高速化・定量性能評価

○緒方幸恵1), 大関由利子1), Holly Lee2), Andrew Folkerson2), Craig Butt3)

1)株式会社エービー・サイエックス, 2)SCIEX, Canada, 3)SCIEX, US

P-58 GC-APCI-MS/MSによる自動固相抽出前処理法を用いた畜産物中残留農薬一斉分析法

○山田恭平, 外岡大幸, 古川恵理子, 土屋彰彦, 近藤貴英

さいたま市健康科学研究センター

P-59 酸化エチレン燻蒸クミンにおける2-クロロエタノールの定量と塩化物イオン含有量の比較

○福光 徹1), 林 孝子1), 大塚まりな2), 平田晴之2), 中村公亮3)

1)神奈川県衛生研究所, 2)酪農学園大学, 3)国立医薬品食品衛生研究所

P-60 香辛料メーカーが行う残留農薬分析最新版GC/MS/MS編 ～分析精度の向上とコストダウンの両立～

○阿部友紀

株式会社カネカサンスパイス

P-61 GC-MS/MS残留農薬一斉分析における高不活性GCカラムと従来型5Silカラムの比較評価

○千葉拓也1), Ramkumar Dhandapani2)

1)Restek株式会社, 2)Restek Corporation

P-62 分子構造情報による農薬のGC/MS・LC/MS法収載区分予測

○小西博史1),2),3), 芹野 武1), 平原嘉親1),4), 辻井良政1),5), 金谷重彦1),2)

1)東京農業大学 総合研究所研究会 食・農データサイエンス部会, 2)奈良先端科学技術大学院大学 計算システムズ生物学研究室, 3)林純薬工業株式会社, 4)摂南大学 農学部, 5)東京農業大学 応用生物科学部

食品汚染物

P-63 加工食品中のニトロソアミン類の一斉分析法に関する基礎的検討
○張 天斉, 鍋師裕美, 堤 智昭
国立医薬品食品衛生研究所

P-64 ホタテガイ中PFAS分析におけるPFPカラムの有用性
○高橋洋武1), 橘田 規1), 塚本友康2), 小山隆次2), 長江徳和2)
1)(一財)日本食品検査, 2)(株)クロマニックテクノロジーズ

P-65 LC-MS/MSによるミネラルウォーター中のPFOS、PFOA及びPFHxS同時分析法の開発に向けた基礎的検討
○鍵廣桃華, 堀田聡史, 井原紗弥香, 中島安基江
広島県立総合技術研究所保健環境センター

P-66 動物性試料抽出液におけるPFAS分析のための精製手法の検討
○高柳 学, 陳 杏玲, 髙原玲華, 渡辺愛花, 滝埜昌彦, 太田茂徳
ジーエルサイエンス株式会社

P-67 粉体試料の非破壊元素分析に向けた蛍光X線分析用試料の調製と評価
○高柳 学1), 宮城琢磨1), 古庄義明1), 宮下振一2), 三浦 勉2)
1)ジーエルサイエンス株式会社, 2)国立研究開発法人産業技術総合研究所

P-68 LC-MS/MSを用いた農畜水産物中44種PFAS一斉分析法の検討
○都梅(山口)夏純, 羽山真介, 山本 潤, 水谷 太
いであ株式会社

P-69 茶飲料および果汁飲料中の超短鎖から長鎖PFASの包括的一斉分析
○海老原卓也1), Shun-Hsin Liang2), Justin A.Steimling2)
1)Restek株式会社, 2)Restek Corporation

P-70 エネルギー分散型蛍光X線分析装置等を用いた硬質異物(アルミニウム)の異同識別(第二報)
○清水麻子, 日暮久敬, 岩間崇哉, 下津智志, 竹内麻子
1)アサヒビール㈱製品保証センター

P-71 粉ミルク中セレウリドの前処理検討－ISO法とQuEChERS法の比較－
○吉岡紗穂, 前島 希, 小林まなみ
株式会社島津製作所

P-72 農畜水産物中の長鎖PFCAを対象としたPFAS分析法の開発
○平松幸之助, 高橋洋武, 奥村純子, 橘田 規
一般財団法人日本食品検査

P-73 自動前処理とLC-MS/MSを組み合わせた全卵中PFASの分析
○永田万理1), 鈴木悦子1), 小西泰二1), Margot Lee2), Kari Organtini2)
1)日本ウォーターズ株式会社, 2)Waters Corporation

P-74 食品中のリン酸エステル系難燃剤の一斉分析法の検討(4) -抽出溶媒およびGPC精製条件の改良-
○佐藤 環 1), 工藤愛透翔1), 鳥羽峰樹1), 飛石和大1), 堀 就英1), 堤 智昭2)
1)福岡県保健環境研究所, 2)国立医薬品食品衛生研究所

P-75 内標補正依存の低減を目指したPFAS類3種一斉分析法の検討
○設樂紘史, 古川恵理子, 土屋彰彦, 近藤貴英
さいたま市健康科学研究センター

P-76 加工食品中ニトロソアミン類10種のLC-MS/MSによる一斉分析法の検討
○五十嵐奈津子, 童 霖, 座間俊輔, 水越一史
一般財団法人日本食品分析センター

P-77 菌製品の製造工程における同属微生物のコンタミネーション検出
○岩﨑祥子1), 伊東祐敬2), 山下浩豊1), 一久和弘2), 田中 潤1), 荒木貴久1), 上田 政宏2)
1)株式会社島津製作所, 2)JSR株式会社

P-78 ミネラル強化型食品をICP-MSで分析する際に生じる可能性のある スペクトル干渉とその補正法に関する検討
○鈴木美成1), 張本雅恵1), 堤 智昭1), 広瀬明彦2), 穐山 浩1), 3), 伊藤里恵3)
1)国立医薬品食品衛生研究所, 2)化学物質評価研究機構, 3)星薬科大学

カビ毒

P-79 麦類を汚染するトリコテセン系かび毒のデオキシニバレノール、ニバレノール、およびこれらの配糖体の一斉分析法の検討

○吉光真人1), 山﨑朋美1), 上野 亮1), 大西英里加1), 狐塚慶子2), 5), 小黒まゆ2), 久城真代3), 三宅司郎4)

1)(地独)大阪健康安全基盤研究所, 2)宮城県古川農業試験場, 3)農研機構食品研究部門, 4)神戸大学, 5)宮城県仙台農業改良普及センター

P-80 生薬原料分析への適用を目的としたアフラトキシン類及びステリグマトシスチンのLC-MS/MS用アルカリ性溶離液の検討

○中野裕太, 小島大輝, 緒方伸也, 坂牧 寛

一般財団法人化学物質評価研究機構

P-81 カビ毒アフラトキシンのシグナルオン型迅速高感度検出法

松永賢一郎1), ○木本路子1), Tan Hui Pen1), Ng Kim Tien1), Jeffrey Lee Chee Siang1), 平松崇英2), 柴原裕亮3), 平尾一郎1)

1)Xenolis Pte. Ltd., 2)Shimadzu (Asia Pacific) Pte Ltd., Singapore, 3)島津ダイアグノスティクス

P-82 オクラトキシン分析用多機能前処理カラムの性能最適化に向けた検討

○渡辺愛花, 国枝 巧, 高柳 学, 太田茂徳

ジーエルサイエンス株式会社

P-83 食品中プベルル酸分析を目的としたLC-MS/MS測定法の開発

○安田恭子, 野田莉帆

アジレント・テクノロジー株式会社

放射性物質

P-84 マーケットバスケット方式による放射性セシウム及びストロンチウム90の預託実効線量の推定(2024年調査)

○鍋師裕美, 張 天斉, 川又香予, 片岡洋平, 蜂須賀暁子, 堤 智昭

国立医薬品食品衛生研究所

P-85 サンマに含まれるポロニウム210の部位別濃度及び年度間変動

○片岡洋平, 門脇光里, 曽我慶介, 柴田識人

国立医薬品食品衛生研究所

自然毒

P-86 自動前処理装置を用いたハーブティー及び茶中ピロリジジンアルカロイド40種一斉分析法の開発

○志田(齊藤)静夏, 齋藤真希, 堤 智昭

国立医薬品食品衛生研究所

P-87 ハーブティー及び茶中ピロリジジンアルカロイドの汚染実態調査

○志田(齊藤)静夏, 齋藤真希, 堤 智昭

国立医薬品食品衛生研究所

P-88 毒キノコ(ドクツルタケ、イボテングタケ)の鑑別に適応可能な遺伝子検査法の検討

○柴田識人, 成島純平, 相澤(杉野)御祐, 曽我慶介

国立医薬品食品衛生研究所生化学部

P-89 保存中毒試料の再分析によるTTX類縁体プロファイリングと毒性評価 -11-oxoTTXに着目した検討-

○辻村和也1), 谷口香織1), 藤木 司2), 原田修一3), 秦 温子1), 江川真文1)

1)長崎県環境保健研究センター, 2)長崎国際大薬学部, 3)有限会社新成化学

P-90 北海道噴火湾産ホタテガイの麻痺性貝毒組成(2023年～2025年)

○加賀岳朗, 藤井良昭, 西村一彦

北海道立衛生研究所

P-91 ホタテガイ及びアカザラガイにおける麻痺性貝毒高比毒性GTX群の部位別保持特性

○宮手公輔, 中南真理子, 遠藤秀則, 林 美緒, 東 佑紀, 多田敬子

岩手県環境保健研究センター

P-92 麻痺性貝毒サキシトキシンと誤同定する可能性のある新規類縁体の存在

○沼野 聡1), 山下まり2), 石塚 颯3), 前野華子3), 内田 肇1), 小澤眞由4), 松嶋良次1), 長澤和夫3), 渡邊龍一1), 鈴木敏之4)

1)水産研究・教育機構 水産技術研究所, 2)東北大院農, 3)東京農工大学, 4)北里大学

P-93　フグ食中毒事例における生体試料中テトロドトキシンの濃度推移

○鬼丸祐二1), 吉野共広1), 武田洋樹2), 宮﨑勇輔2)

1)神戸市健康科学研究所, 2)甲南医療センター

P-94　テトロドトキシン類（TTX、11-oxoTTX、5,6,11-trideoxyTTX）の LC-MS/MSによる定量分析

○KC Sharda1), 沼野 聡2), 渡邊龍一2), 上間 匡1), 大城直雅1)

1)国立医薬品食品衛生研究所, 2)国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産技術研究所

P-95　毒化アサリにおける砂抜き条件が下痢性貝毒の排出に及ぼす影響

○小澤眞由1), 2), 沼野 聡1), 内田 肇1), 松嶋良次1), 渡邊龍一1), 鈴木敏之2)

1)水産研究・教育機構 水産技術研究所, 2)北里大学 海洋生命科学部

P-96　麻痺性貝毒検査用標準物質としての鏡像異性体サキシトキシン標準液のqNMRによる直接定量法の検討

○岡本千奈1), 山﨑太一1), 川口 研1), 黒江美穂1), 長澤和夫2), 石塚 颯2), 新川集也2), 沼野 聡3), 小澤眞由3), 内田 肇3), 松嶋良次3), 渡邊龍一3)

1)産業技術総合研究所, 2)東京農工大学, 3)水産研究・教育機構 水産技術研究所

容器包装

P-97　ABS試料を用いた器具・容器包装検査用技能試験プログラムのパイロットスタディ-その2-

○池田真季, 平林尚之, 高坂典子, 中阪聡亮, 梶原三智香, 渡辺卓穂

一般財団法人食品薬品安全センター 秦野研究所

P-98　Preparation and Characterization of Chitosan/PVA/Graphene Oxide Composite Films and their Antibacterial Activity

○Shun-Hseien Chang1), Melanie M. Valdrez2)

1)Institute of Food Safety and Risk Management, National Taiwan Ocean University, Keelung, Taiwan, R. O. C, 2)International Master Program in Marine Biotechnology and Environmental Ecology Sustainability, National Taiwan Ocean University, Keelung, Taiwan, R. O. C

P-99　食品接触材料中PFASの包括的評価：総有機フッ素（TOF） 抽出可能有機フッ素（EOF）およびLC-HRMS解析による有機フッ素の実態把握

○濱坂友子1), Jingli Hu2), Neil G. Rumachik2)

1)サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社, 2)Thermo Fisher Scientific

P-100　フタル酸エステル試験法に関する検討

○櫻木大志1), 六鹿元雄1), 酒井信夫2)

1)名古屋市衛生研究所,2)国立医薬品食品衛生研究所

P-101　エネルギー分散型蛍光X線分析装置を用いた洗浄剤中のヒ素及び鉛の定量

○山口未来, 阿部 裕, 酒井信夫, 杉本直樹

国立医薬品食品衛生研究所

食物アレルギー

P-102　食物アレルゲン検査におけるリアルタイムPCR法を用いたオレンジ検査法の開発

○田中健太1), 小山由利子1), 平尾千波1), 西 崇子1), 高畠令王奈2)

1)株式会社森永生科学研究所, 2)農業食品産業技術総合研究機構食品研究部門

P-103　DIA dataを用いた食品中アレルゲンタンパク質の網羅的検出および定量法の検討

○村野晃一1), 建田 潮2)

1)（地独）大阪健康安全基盤研究所, 2)株式会社エービー・サイエックス

P-104　スポンジたわしに付着した小麦アレルゲンの洗浄除去に関する研究

○橋本博行1), 池田達哉2), 吉光真人3), 清田恭平3), 山内朝夫4), 伊藤知子5)

1)日本分析化学専門学校, 2)農業・食品産業技術総合研究機構 西日本農業研究センター, 3)（地独）大阪健康安全基盤研究所, 4)大阪産業技術研究所 森之宮センター, 5)帝塚山大学 現代生活学部

P-105　カシューナッツタンパクを検出する簡易検査キットの開発

○西出慎吾, 平尾千波, 小谷みさと, 西 崇子

株式会社森永生科学研究所

P-106　アレルゲンタンパク質のスペクトルライブラリーおよびMRM分析条件の構築に関する検討

○安東友繁, 小西泰二

日本ウォーターズ株式会社

P-107 トリプル四重極LC-MS/MSを用いた食品中アレルゲン（鶏肉・豚肉・牛肉）の定性・定量分析法の検討

○前島 希1), 2), 冨上香澄2), 稲垣江梨2), 小林まなみ1)

1)株式会社島津製作所, 2)一般財団法人雑賀技術研究所

P-108 固定化トリプシンカラムを用いたカシューナッツ原材料のLC-MS/MS前処理の迅速化

○橘田 規1), 高橋洋武1), 太田茂徳2)

1)(一財)日本食品検査, 2)ジーエルサイエンス(株)

P-109 ナッツアレルゲン及びピーナッツアレルゲンのLC-MS/MSを用いた一斉分析法の検討

○菊地大希, 三嶋 隆, 水越一史

一般財団法人日本食品分析センター

遺伝子組換え食品

P-110 2021/2022年産輸入ダイズにおける遺伝子組換え体の国内流通実態調査

○曽我慶介1), 橋本 優2), 江木智宏3), 田口千恵1), 吉場聡子1), 柴田識人1), 高畠令王奈2)

1)国立医薬品食品衛生研究所, 2)農業・食品産業技術総合研究機構), 3)農林水産消費安全技術センター

P-111 PAT遺伝子を対象とした遺伝子組換えダイズの検査法の開発

○高畠令王奈1), 松本実香1), 吉場聡子2), 曽我慶介2), 柴田識人2)

1)農研機構食品研究部門, 2)国立医薬品食品衛生研究所

細菌性食中毒

P-112 カンボジアにおける発酵食品の特徴と微生物汚染リスクの評価

辻 実咲1), Hor Rathana2), Kong Thong2), 小林 知3), ○中口義次1)

1)石川県立大学生物資源環境学部食品管理, 2)Faculty of Agro-Industry, Royal University of Agriculture, Cambodia, 3)京都大学東南アジア地域研究研究所

細菌試験法

P-113 IR Biotyperを用いた酵母の株識別分析条件の適正化

○西谷謙多, 仲沢萌美, 三浦恭子, 山内あずさ, 並木睦子, 石川翔子

キユーピー株式会社

ウイルス試験法

P-114 ヒトノロウイルス様粒子を用いた加熱処理におけるELISA法による評価

○後藤徹哉1), 2), 木下香織1), 西崎政男1)

1)株式会社プロテックス, 2)株式会社アイバイオ

HACCP

P-115 市販種実類における生物学的危害要因の検討

溝口嘉範1), ○上田さくら1), 五十君静信2)

1)武庫川女子大学食物栄養科学部, 2)東京農業大学食品安全研究センター

衛生管理

P-116 油存在下における塩化ベンザルコニウムの殺菌効果低下要因と改善の検討

○大八木伸1), 2), 小西良子3), 望月眞理子4), 小崎俊司1), 2), 5), 渡辺 嘉6)

1)セッツ株式会社, 2)食品微生物科学協会, 3)東京農業大学, 4)日本獣医生命科学大学, 5)大阪公立大学, 6)大阪産業技術研究所

P-117 ロボット配膳は食品防御上の新たなリスクとなるか ―飲食店における脆弱性と運用対策の検討―

○加藤礼識1), 田崎ひなた1), 長田瑞花2)

1)茨城キリスト教大学生活科学部, 2)奈良県立医科大学公衆衛生学講座

P-118 白菜キムチにおける腸管出血性大腸菌O157の制御に関する検討

○小嶋由香1), 松本裕子2), 淀谷雄亮1), 浅井威一郎1), 佐藤英子1), 濟田清隆2), 池野恵美2), 村上 拡3), 工藤由起子4)

1)川崎市健康安全研究所, 2)横浜市衛生研究所, 3)セッツ株式会社, 4)星薬科大学

P-119 栄養機能食品及び世界各国のサプリメント製品の規格に関する比較検討

○鈴木一平, 安達玲子, 與那覇ひとみ, 千葉 剛, 登田美桜

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

P-120 食品安全情報（化学物質）から読み取る諸外国における栄養素が関連した有害影響

○千葉 剛, 鈴木一平, 安達玲子, 與那覇ひとみ, 河 恵子, 登田美桜

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

P-121 Codex食品衛生部会第55回会合(CCFH55)の主な議題と今後の展

○陳内理生, 遠矢真理, 渡邉敬浩, 上間 匡

国立医薬品食品衛生研究所

環境衛生	P-122	ハエ・コバエ類の侵入阻止に必要な吹出し風速 ○木村悟朗 イカリ消毒株式会社
試験室間 共同試験	P-123	ウェルシュ菌検査の技能試験プログラム開発 ○梶原三智香, 中阪聡亮, 堀田実和, 高坂典子, 渡辺卓穂 一般財団法人食品薬品安全センター
信頼性保証 技能試験	P-124	食品添加物公定書における^{1}Hスピン情報のNMR確認試験への適用性検証 ○西崎雄三1), 2), 諸橋侑空1), 多田敦子2), 杉本直樹2) 1)東洋大学 食環境科学部, 2)国立医薬品食品衛生研究所

技術セミナー

C会場（会議室603＋604）

10月22日（木）10:00～11:00

ヨーロッパ農薬残留ワークショップ（EPRW）参加報告

株式会社エスコ　坂 真智子

会社名シグマアルドリッチジャパン合同会社

C会場（会議室603＋604）

10月22日（木）16:30～17:30

現場で使える最新食品検査技術
～アレルゲン定量イムノクロマトと各種迅速検査キットの最前線～

株式会社プラクティカル

ランチョンセミナー

A会場（ライフホール）

10月22日（木）12:00～12:45

食品分析自動化のすゝめ　～残留農薬、食品添加物、PFAS、メタボロミクス、におい～

株式会社アイスティサイエンス

B会場（サイエンスホール）

10月22日（木）12:00～12:45

最新型トリプル四重極型GCMS「GCMS-TQ8040/8050 RX」
～揺るぎない高感度と多様な分析ニーズに応える柔軟性～

株式会社島津製作所

技術セミナー

C会場（会議室603+604）

10月23日（金）10:00～11:00

食品製造現場における微生物同定とリスク判断のための情報活用

独立行政法人　製品評価技術基盤機構

ランチョンセミナー

A会場（ライフホール）

10月23日（金）11:45～12:30

食品LC-MS/MS分析の品質を支えるために
―分析条件の理解と安定したメソッド設計の考え方―

株式会社エービー・サイエックス

B会場（サイエンスホール）

10月23日（金）11:45～12:30

PFAS分析に役立つ実践的ヒント集 ― 分析法・APGC活用・データ解析のポイント等 ―

日本ウォーターズ株式会社

C会場（会議室603＋604）

10月23日（金）11：45～12：30

前処理を整えると，分析が変わる
― 固相抽出，そして分析を支えるツールの考え方から実践まで ―

ジーエルサイエンス株式会社