

第 9 回 日本調理科学会中国・四国支部大会 研究発表会プログラム

日時：令和元年10月12日（土）10時20分－11時50分

会場：広島修道大学 協創館（8号館）8305教室

[座長 岡本洋子：広島修道大学]

10:20－10:35 低価格米粉の性質および加工特性について（第1報）

○我如古菜月¹，加賀田江里^{2,3}，新田陽子¹，田淵真愉美¹，伊東秀之¹
¹岡山県立大，²岡山県立大・院，³中国短大

10:35－10:50 低価格米粉の性質および加工特性について（第2報）

○加賀田江里^{1,2}，我如古菜月³，新田陽子³，田淵真愉美³，伊東秀之³
¹岡山県立大・院，²中国短大，³岡山県立大

10:50－11:05 炊飯した巨大胚芽米（COCORO）の添加が製パン性に及ぼす影響

○巻幡美緒^{1,2}，人見哲子²，曾根良昭¹
¹美作大・院，²美作大

[座長 五島淑子：山口大学]

11:05－11:20 ザンタン含有寒天中における調味成分の拡散現象の解析

○多山賢二¹，岡本洋子¹，橋場浩子²
¹広島修道大，²東京聖栄大

11:20－11:35 広島風お好み焼きの保存条件が小麦粉生地のテクスチャーに及ぼす影響

○鈴木彩日¹，石橋ちなみ²，水梨恵²，松本茜¹，杉山寿美^{1,2}
¹県立広島大・院，²県立広島大

11:35－11:50 戦国期毛利氏の饗宴における器の使用および料理の提供規則

－「元就公山口御下向の節饗応次第」から－
○松村知歩，水梨恵，渡部真子，石橋ちなみ，岡田玄也，杉山寿美
県立広島大