

2004 年度大会 (勝沼)

一 般 講 演

【座長 花牟礼研一 (メルシャン)】

09:45 1. マストとワインに含まれる脂肪酸成分：品種特性とアルコール発酵過程での変化

○柚木恵太^{1,2}, 大淵秀樹³, 広瀬秀司³, 大西正男^{1,2}

(¹帯広畜産大学生物資源科学科, ²岩手大学大学院連合農学研究科, ³池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)

10:00 2. 固相抽出法によるワイン中のフレーバー関連物質の分析

柚木恵太^{1,2}, ○阿部倫子¹, 大淵秀樹³, 広瀬秀司³, 大西正男^{1,2}

(¹帯広畜産大学生物資源科学科, ²岩手大学大学院連合農学研究科, ³池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)

10:15 3. ブドウ果汁及びワイン中のアスコルビン酸濃度について

○篠原 隆, 三木健夫, 柳田藤寿

(山梨大学大学院医学工学総合研究部・ワイン科学研究センター)

【座長 奥田 徹 (山梨大学)】

10:30 4. 甲州ワインの品種香特定

○小林弘憲¹, 富永敬俊², 上野 昇¹, 味村興成¹, 有賀雄二³, デュブルデュー_デュニ², 大久保敏幸¹

(¹メルシャン (株), ²ボルドー第二大学醸造学部, ³勝沼醸造 (株))

10:45 5. マロラクティック発酵への味覚センサ (MCTS) の応用

○市村真寸美, 森 哲也, 角田潔和, 小泉武夫, 戸塚 昭

(東京農業大学大学院農学研究科醸造学専攻発酵生産科学研究室)

11:00 6. ワインの抗変異原性

○岡野康弘, 遠藤 聡 (新潟工科専門学校バイオテクノロジー科)

【座長 北野一好 (サントネージュ)】

11:15 7. 有機溶媒中でのカftarリック酸の酸化反応とキノンの生成

○大藪伸也、奥田 徹、久本雅嗣、松土俊秀、高柳 勉、横塚弘毅

(山梨大学ワイン科学研究センター)

11:30 8. 市販ブドウ果汁飲料のフェノール量とフリーラジカル捕捉活性の関連

○久本雅嗣¹、清水孝敏²、田島大敬¹、奥田 徹¹、高柳 勉¹、横塚弘毅¹ (¹山梨大学ワイン科学研究センター、²カルピス (株))

【座長 橋爪克己 ((独) 酒類総合研究所)】

11:45 9. シャルドネブドウ果汁のグリコシダーゼ活性とその性質

○西畑徹平¹、奥田 徹¹、久本雅嗣¹、松土俊秀¹、高柳 勉¹、木羽信敏²、横塚弘毅¹

(¹山梨大学ワイン科学研究センター、²山梨大学大学院医学工学総合研究部応用化学専攻)

12:00 10. 非ヴィニフェラ系ブドウを用いた高リスベラトロールワインの製造

○田島大敬、奥田 徹、久本雅嗣、松土俊秀、高柳 勉、横塚弘毅

(山梨大学ワイン科学研究センター)

12:15 昼食

【座長 小原 均 (千葉大学)】

13:45 11. ヤシャルドネブドウ園におけるナギナタガヤ、ヘアリーベッチおよびライムギ草生が雑草抑制およびブドウ樹の生育、無機栄養、菌根形成に及ぼす効果

○本杉日野¹、岩崎光徳¹、末田 有²

(¹京都府立大学大学院農学研究科、²丹波ワイン (株))

14:00 12. ブドウ果皮の *in vitro* 培養における無機成分濃度がアントシアニン蓄積に及ぼす影響

○岡本五郎、大西浩徳、平野 健 (岡山大学農学部)

14:15 13. 3品種のブドウ果皮内に形成された AVI のアントシアニン特性

○水野秀昭、岡本五郎、平野 健 (岡山大学大学院自然科学研究科)

【座長 本杉日野 (京都府立大学)】

14:30 14. GA 処理したブドウ、デラウェア雌ざい内での花粉管の行動

○三浦恵子, 岡本五郎, 平野 健 (岡山大学大学院自然科学研究科)

14:45 15. 収穫したマスカット・オブ・アレキサンドリア果房の切り分けが水分ロスと香気成分に及ぼす影響

○ディア_オサマ_エルアンサリー, 岡本五郎 (岡山大学大学院自然科学研究科)

【座長 平野 健 (岡山大学)】

15:00 16. 成熟期における夜間温度および ABA 処理がブドウ'ピノ・ノアール'のアントシアニン蓄積に及ぼす影響

○森 健太郎^{1,2}, 斉藤紘子³, 後藤(山本)奈美², 北山雅彦¹, 小林省藏⁴, 菅 谷純子³, 弦間 洋³, 橋爪克己²

(¹愛媛女子短大, ²(独)酒類総研, ³筑波大学生命環境科学研究科, ⁴農研機構 果樹研(安芸津))

15:15 17. ブドウ'甲州'の無種子化について

○小原 均¹, 阪本大輔², 大川克哉¹, 松井弘之¹

(¹千葉大学園芸学部, ²農研機構果樹研究所)

【座長 柳田藤寿 (山梨大学)】

15:30 18. 成熟期ブドウ果実に発現するキチナーゼの性質

○相川大介, 高柳 勉, 奥田 徹, 久本雅嗣, 松土俊秀, 横塚弘毅
(山梨大学ワイン科学研究センター)

15:45 19. わが国に於けるカスタム・クラッシュの課題と将来方向

○小田滋晃¹, 伊庭治彦²

(¹京都大学大学院農学研究科, ²神戸大学大学院自然科学研究科)

16:00 休憩

【座長 児玉 徹 (会長)】

16:30 **特別講演** Recent Advances in Viticultural Practices to Improve Winegrape Quality in Napa Valley Grapes

アメリカブドウ・ワイン学会ディレクター Martin Mochizuki