

## 公開シンポジウム

### 「園芸作物の物理的・化学的処理による品質改善および貯蔵中の品質保持効果」 “Improvement and Maintenance of Quality by Physical and Chemical Treatments in Horticultural Crops”

この度、園芸作物の物理的な処理（温度、光など）と化学的な処理（過酸化水素、1-MCP など）による品質改善効果並びに流通・貯蔵中の品質保持効果について、上記シンポジウムを開催する運びとなりました。

皆様方の多数のご参加をお待ち申し上げます。

日時：平成24年3月17日（土）午後1時～5時30分

会場：神戸大学農学部 B101 教室（神戸市灘区六甲台町 1-1）

主催：“園芸作物の品質に及ぼすストレス処理の影響と新たな貯蔵技術の確立” 研究グループ（代表者：山口大学農学部 山内直樹）

共催：日本食品保蔵科学会，園芸学会，近畿アグリハイテク

実行委員長：神戸大学大学院農学研究科 寺井弘文

参加費：無料

#### プログラム（予定）

1. Chlorophyll-degrading enzyme activities and postharvest quality in stored lime fruit and their control by stress treatments (貯蔵ライム果実のクロロフィル分解酵素活性および品質とストレス処理によるその制御)  
°Samak Kaewsuksaeng<sup>1</sup>・執行正義<sup>2</sup>・山内直樹<sup>2</sup> (1タクシン大技術・地域開発学部, <sup>2</sup>山口大農学部)
2. Peroxidase-mediated chlorophyll degradation in stored broccoli florets and its control by UV-B treatment (貯蔵ブロッコリー花蕾のペルオキシダーゼが関与するクロロフィル分解とUV-B処理によるその制御)  
°Sukanya Aiamlar<sup>1</sup>・執行正義<sup>2</sup>・伊藤真一<sup>2</sup>・山内直樹<sup>2</sup> (1キングモンクトン工科大学, <sup>2</sup>山口大農学部)
3. 近紫外 LED 補光による葉菜類の機能性成分の向上とそのメカニズムの解明に向けた取り組み  
°谷口成紀<sup>1</sup>・増崎真一<sup>2</sup>・下川陽大<sup>3</sup>・執行正義<sup>3</sup>・山内直樹<sup>3</sup> (1農研機構野菜茶研（日本学術振興会特別研究員 PD）, <sup>2</sup>山口県警科捜研, <sup>3</sup>山口大農学部)
4. 青果物における過酸化水素の生成およびその消去機構と作用について  
°今堀義洋<sup>1</sup>・遠藤春奈<sup>2</sup> (1大阪府大院生命環境科学研究科, <sup>2</sup>大阪府大生命環境科学部)
5. エタノール処理による、収穫後の園芸作物の品質保持について  
鈴木康生（神戸大院農学研究科）
6. 高温処理による野生ブドウのアントシアニン生合成酵素遺伝子の発現解析  
石丸 恵（近畿大生物理工学部）
7. 園芸保蔵利用と 1 - メチルシクロプロペン（1-MCP）  
寺井弘文（神戸大院農学研究科）

問い合わせ先：神戸大学大学院農学研究科 寺井弘文・鈴木康生（078-803-5833, 5834）

山口大学農学部 山内直樹（083-933-5843）

E-mail: terai@kobe-u.ac.jp; ysuzuki@kobe-u.ac.jp; yamauchi@yamaguchi-u.ac.jp