

日本調理科学会近畿支部

第 37 回研究発表会プログラム

日 時 : 平成 22 年 7 月 3 日(土) 13:00~17:30

場 所 : 大阪夕陽丘学園短期大学 視聴覚教室(5F)

参加費(当日受付/講演要旨集代を含む)

正会員 1,000 円、学生 500 円

日本調理科学会近畿支部

第 37 回研究発表会プログラム

13:00～13:05 開会の辞 日本調理科学会近畿支部支部長 大谷 貴美子
挨拶 大阪夕陽丘学園短期大学学長 小谷 昭子

13:05～13:50 焼く分科会報告

13:50～14:00 休憩

14:00～14:45 座長 富田 圭子

1. 親子調理の親の脳機能への効果

○山下満智子¹、川島隆太²、佐々祐子²、福島 愛²、
山本一恵¹、高倉美香¹、南貴美子¹、大西徹也¹
(¹大阪ガス株式会社、²東北大)

2. 咀嚼向上への一提案～弁当を利用して～

○福田ひとみ、平川智恵、香野美佳（帝塚山学院大・食物栄養）

3. 教員養成課程在学学生における調理状況の実態調査

○湯川夏子、近藤理紗、中西洋子（京都教育大・家政）

14:45～15:30 座長 高村 仁知

4. 大学生の調理環境および技術に対する意識

○伊藤知子、安川 舞（大阪国際大・人間科学）

5. 短大生の野菜認知・嗜好・摂取状況について

○原 知子（神戸山手短大）

6. ふなずしに対する嗜好に及ぼす食経験の影響

○梅田奈穂子¹、真部真里子²、磯部由香³、久保加織⁴
(¹滋賀大・院・教育、²同志社女大・生活科学、
³三重大・教育、⁴滋賀大・教育)

15:30～15:40 休憩

15:40～16:10 座長 真部 真里子

7. かつお節だしとさば節だしの遊離アミノ酸含量及び抗酸化性の比較

○鈴木杏子¹、岡 恵理子²、高岡素子¹

(¹神戸女学院大・人間科学、²神戸女学院大・院・人間科学)

8. だし摂取に対する生理的応答性について

○岡 恵理子¹、鈴木杏子²、高岡素子²

(¹神戸女学院大・院・人間科学、²神戸女学院大・人間科学)

16:10～16:55 座長 升井 洋至

9. 水の硬度がパスタのゆで状態に及ぼす影響

○村上 恵¹、吉良ひとみ¹、乾 恵理¹、松本雄大²

(¹同志社女大・生活科学、²サントリーホールディングス株式会社)

10. 特徴的なでん粉を含むもち米(*wx ae* 米)の調理科学的特性

○北村初穂¹、大谷貴美子¹、富田圭子¹、佐藤 光²、

北村進一³、松井元子¹ (¹京都府大・院・生命環境科学、
²九州大・院・農学、³大阪府大・院・生命環境科学)

11. 加熱処理セルロースへのキサンチン系食品色素吸着について

○田原 彩、山根千弘、瀬口正晴 (神戸女子大・院)

16:55～17:25 座長 伊藤 知子

12. ビフィズス菌の生育に対する野菜パウダーの影響

○松村羊子、松井ゆう、石田達也、田井勇毅、栢野新市

(畿央大・健康栄養)

13. 有機栽培碾(てん)茶園における減肥が茶園の窒素溶脱と抹茶の品質に及ぼした影響

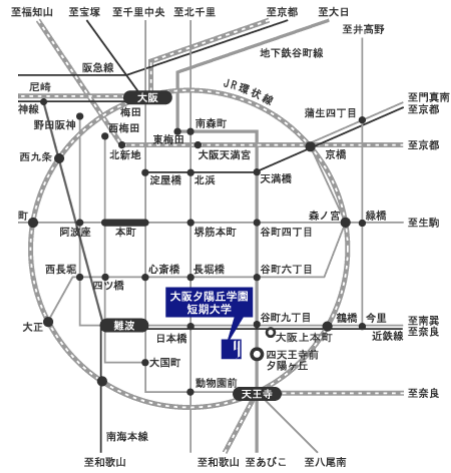
○白杉(片岡)直子¹、奥田瑛史¹、酒向秀行¹、加藤 薫¹、

日夏麻美²、伊藤満雄²、生田洋輔³

(¹神戸大・院・人間発達環境学、²神戸大・発達科学、
³㈱あいや)

17:25～17:30 閉会の辞 会場校代表 高田 修代

会場案内図



大阪夕陽丘学園短期大学

〒543-0073 大阪市天王寺区生玉寺町7番72号

TEL : 06-6771-5183 (代表)

- 地下鉄谷町線「四天王寺前夕陽ヶ丘」駅
(1号または2号出口)より徒歩3分
- 地下鉄各線・南海線「難波」駅より
徒歩15分
- 近鉄線「大阪上本町」駅より徒歩15分

拡大

