

専任教員教育研究業績

平成 29年 4月 1日

氏名	ふりがな	所属学科	職 位	性別
栗本 公恵	くりもと きみえ	食物栄養 学科	教 授	女
担 当 科 目 名			学 内 委 員 会 等 (委 員 長)	
食品衛生学、食品衛生学実験、食品加工学実習、基礎調理実習Ⅰ、栄養士実践実習、ゼミナール、人間成長講座ⅠⅡ-C 食育			紀要委員会、人間成長講座委員会、カリキュラム委員会、安全衛生委員会	
学 歴				
和暦(西暦)年 月	事 項			学位
H4(1992)年3月	日本女子大学大学院家政学研究科食物・栄養学専攻修士課程修了			家政学修士
教 育 歴 ・ 職 歴				
名 称	期 間	教 育 内 容 又 は 業 務 内 容		
帝京短期大学	1992年4月～1996年7月	生活科学学科助手		
蒲田保育専門学校	1996年9月～1997年3月	小児栄養学 非常勤講師		
石垣食品株式会社	1999年2月～2000年11月	食品開発研究員		
㈱消費経済研究所	2001年1月～2009年3月	食品商品開発・品質管理		
所 属 学 会 等				
名 称	活動期間	活動内容(役職等の活動を含む)		
日本官能評価学会	1999年4月～現在	大会参加・発表		
日本調理科学学会	1992年4月～現在	大会参加・発表		
日本フードシステム学会	2009年6月～現在	大会・研究会参加		
社 会 活 動 等				
名 称	活動期間	活 動 内 容		
小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会委員	2013年7月～現在	小田原の魚を PR する為の検討会への参加、及び簡単な魚のおろし方の考案や料理講習の実施(小田原の魚ブランド化協議会発行マンガ「小田原魚おろし」「鉄による魚のおろし方」情報提供)。		
小田原市卸売市場審議会委員	2014年2月～現在	小田原市卸売市場審議会議への参加。		
学校法人三幸学園スイーツアンドカフェ専門学校教育課程編成委員会委員	2015年2月～現在	横浜校・東京校・大宮校・仙台校・札幌校の職業実践専門課程認定における会議に出席。		
担 当 教 科 目 に 関 す る 資 格 ・ 免 許 等				
名 称	取得年月	取 得 機 関		
栄養士免許	1990年3月	日本栄養士会		
管理栄養士免許	1991年3月	日本栄養士会		
研 究 実 績 に 関 す る 事 項				
著書	単著共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌又は発表学会等の名称	概 要
1.食の官能評価入門	共著	2009年2月	光生館	フードスペシャリスト養成カリキュラムにおける食品官能評価・鑑別演習のテキストや調理学においても副本として活用できる官能評価の入門書。
2.あなたの夢を応援します! 栄養士・管理栄養士 スタートブック	共著	2015年8月	萌文書林	栄養士や管理栄養士の勉強内容や進路を高校生向けにかいたテキスト。

3. おだたん食育村～レシピ&食育プログラム集～	共著	2016年2月	小田原短期大学	平成19年よりスタートした「おだたん食育村」のレシピや食育プログラムを、食育指導者が使用できるという視点でまとめ、更に加筆編集したテキスト。
4. 幼児版 おだたん食育村～子どもと作るおいしい食育～	共著	2017年3月	小田原短期大学乳幼児研究所	子育て中の方・親子に向け、「おだたん食育村」のレシピとともに、レシピに関わる食育コラムをのせたテキスト。
学術論文				
1. Functional Properties of freeze-concentrated egg white foam and its applications for food.	共著	1994年10月	<i>Biosci. Biotechnol. Biochem.</i>	冷凍卵白を泡沫にしたものをケーキに用いた際の調理科学的特性について検討を行った。
2. 主観測定によるインディカ種及びジャポニカ種を用いた米料理の比較	共著	1996年3月	帝京短期大学紀要 no.10	インディカ種及びジャポニカ種を用いた米料理の官能特性と嗜好性を比較確認した。
3. κ -カラギーナン-ゼラチン混合ゲルの熱および力学特性	共著	1997年9月	日本家政学会誌	ゲル化剤の κ -カラギーナンとゼラチンの混合割合を変えたゲルの熱物性と力学物性への影響を確認した。
4. Change in Anthocyanin Pigments during the Maturation of Shibu-Zuke Japanese Pickles	共著	1997年9月	日本家政学会誌	しば漬熟成中に生産する乳酸菌とアントシアニン色素との関連を確認した。
5. Effect of Sucrose on the Thermal and Rheology Properties of Mixed κ -Carrageenan and Gelatin Gels	共著	2000年6月	日本家政学会誌	ゲル化剤の κ -カラギーナンとゼラチンの混合割合を変えスクロースを添加したゲルの熱物性と力学物性への影響を確認した。
6. 栄養情報と食嗜好の関連性～特定保健用食品について～	単著	2009年3月	本学紀要	特定保健用食品のハムと通常ハムにおいて、栄養情報の有無が嗜好性に影響するかを官能評価を行い検討した。
7. 献立力の育成に関する研究 第1報	共著	2009年3月	本学紀要	学生の献立力がどうか、喫食状況や主食・主菜・副菜の献立名の認知度を検討した
8. 献立力の育成に関する研究 第2報	共著	2010年3月	本学紀要	学生の献立力がどうか、喫食状況や主食・主菜・副菜の献立名の認知度を検討した。
9. 調理実習における環境問題への取り組み	共著	2011年3月	本学紀要	調理実習における洗剤使用量と環境への意識及び、教育効果を確認した。
10. 東日本大震災から立ち上がる女性の力	共著	2014年3月	本学紀要	東日本大震災で福島県飯館村から仮設住宅に避難している女性達の食プロジェクトについての調査(本学特別研究)
11. 乳幼児の食の問題に関する研究	共著	2016年3月	本学紀要	近年の乳幼児栄養相談等に見られる食の訴えとその対応方法について
12. 豆乳の商品イメージと嗜好の関連性	共著	2016年3月	本学紀要	豆乳に対する商品イメージと実際に飲んだ時の違いについて、牛乳と比較検討を行った。
口頭発表				
1. κ -カラギーナン-ゼラチン混合ゲルの熱物性及び力学物性について	共著	1992年5月	第44回日本家政学会大会	ゲル化剤の κ -カラギーナンとゼラチンの混合割合を変えたゲルの熱物性と力学物性への影響を確認した。

2.蔗糖添加κ-カラギーナン-ゼラチン混合ゲルの熱物性及び力学物性について	共著	1992年9月	日本調理科学会 平成4年度大会	ゲル化剤のκ-カラギーナンとゼラチンの混合割合を変えスクロースを添加したゲルの熱物性と力学物性への影響を確認した。
3.古代米の調理への実際的利用—赤飯への利用	共著	1993年9月	日本調理科学会 平成5年度大会	古代米を赤飯に調理した際の調理特性・官能特性と嗜好性を比較確認した。
4.インディカ種及びジャポニカ種を用いた米料理の比較	共著	1995年9月	第42回日本栄養改善学会、545	インディカ種及びジャポニカ種を用いた米料理の官能特性と嗜好性を比較確認した
ポスター発表				
1.豆乳の官能評価と商品イメージとの関連性	共著	2012年11月	日本官能評価学会 2012年度大会	豆乳に対する商品イメージと実際に飲んだ時の違いについて、牛乳と比較検討を行った。
2.豆乳の官能評価と商品イメージとの関連性	共著	2014年11月	日本官能評価学会 2014年度大会	豆乳に対する商品イメージと実際に飲んだ時の違いについて、香りやテクスチャーと嗜好性の関連性を
その他				
1.研究室紹介	単著	2004年3月	日本官能評価学会誌	ダイエー品質管理セク内の官能評価体制の報告。
2.コラム	単著	2014年3月	日本官能評価学会誌	東日本大震災がら立ち上がった女性活動「カーちゃんの力・プロジェクト」
その他（表彰等）				