

【基本情報】

2024年5月1日現在

氏名（フリガナ）	江木 伸子（エギ ノブコ）
職名	教授
学位	2017年 博士（学術）
専門分野	食品学
現在の研究課題	<ul style="list-style-type: none"> ・豆たんぱく質の食品への利用 ・食品の香気成分の研究 ・食品の物性について
所属学会	日本農芸化学会、日本家政学会、日本調理学会、日本食品科学工学会、日本バイオレオロジー学会、日本栄養改善学会
担当科目	食品学総論、食品材料学実験、生化学、食品科学実験、フードマーケティング論、栄養士実力養成演習、教養基礎演習、フードスペシャリスト受験対策講座

【著書】

発行年	著書名	単著/共著	発行所名
2024	豆類の百科事典「大豆タンパクケーキ・スプレッド」406-407.	共著	朝倉書店
2024	食品コロイド・ゲルの構造・物性とおいしさの科学「大豆タンパク質エマルジョン食品のおいしさ」311-323.	共著	エヌ・ティー・エス(株)

【学術論文等】

発行年	論文名	単著/共著	掲載誌,巻,頁
2023	果汁を用いて加水分解した大豆タンパク質の乳化性	共著	日本食品科学工学会誌, 70 (10), 505-511, 2023.
2023	Application of Sago Starch in Karukan (Japanese Rice Flour Steamed Cake)	共著	Proceedings of the 14th International Sago Symposium July 7, 2023.14ISS01
2022	愛国学園短期大学公開講演会の変遷と今後 (2008～2020年度)	共著	愛国学園短期大学紀要 40,77-91.

2021	おいしさの科学ニュース「大豆タンパク質エマルションを用いた食品のおいしさ-2-」	単著	エヌ・ティー・エス(株)
2021	おいしさの科学ニュース「大豆タンパク質エマルションを用いた食品のおいしさ-1-」	単著	エヌ・ティー・エス(株)
2021	Primary Volatile Aroma Compounds in Phka Rumduol, Cambodia.	共著	Journal of Food and Nutrition Sciences, 9(1): 10-15.
2021	家政科系食物領域の実験・実習科目におけるオンライン同時双方向型授業と実体面型授業の比較	共著	愛国学園短期大学紀要,39,1-13.
2020	分離大豆タンパク質を用いたエマルションの調製条件	共著	
2020	Cooking and Eating Qualities of Phka Rumduol, A Leading Variety of Cambodian Rice	共著	愛国学園短期大学紀要,38,1-15.
2020	連続水蒸気蒸留抽出と AEDA 法によるクッキーに含まれる主要な臭い物質の同定	共著	Food Science and Technology Research, 26 (3), 373_379,
2020	日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）適用による調理後食品を用いた栄養価計算に関する一考察	共著	日本食品科学工学会誌,67(5),誌 171-175.
2020	Rice Qualities in Cambodian Markets: Market Survey on Qualities of Phka Rumduol and Somali in Takeo, Phnom Penh and Battambang, Cambodia	共著	栄養学雑誌、78 (2)、78-87.
2019	大豆タンパク質エマルションを利用したケーキとスプレッドの開発	共著	Food Science and Technology Research, 26 (2), 223_233.
2018	大豆たん白質エマルションの形成機作の研究とスプレッド食品への応用	共著	
2018	ロムドゥオルの花	共著	
2017	大豆タンパク質エマルションの物性とそのエマルションを利用した食品の調製	単著	愛国学園短期大学紀要,37 卷,1-9
2016	大豆タンパク質添加エマルションの物性とそ	共著	

2015	のエマルション特性を利用した食品の調製 分離大豆たん白質の乳化性を用いたエマルシ ョンの利用適性の解明	共著	大豆たん白質研究 39 巻,48- 53
2015	焼成食品の製造方法	共著	愛国学園短期大学紀 要,36,77-83
1996	Process for Producing stabilized dry carboxylesterase	共著	博士論文
1996	安定化されたカルボキシエステラーゼ乾燥物 の製造法	共著	日本食品科学工学会誌,63 巻,225-235
1993	Method for the production of foods beverages 飲食品の製造法	共著	
1993	ビフィズス乾燥菌体の安定化方法	共著	大豆たん白質研究 36 巻,50- 57
1993	フレーバーの製造方法	共著	
1993	漬物の製造方法	共著	
1992	食品用ビフィズス菌と健康食品への応用	共著	特願 2015-184332
1991		共著	
1989	Generality and diversity of Winged bean(Psophocarpus tetragonolobus)	共著	EP0778344B1
1984	protein in eight various lines	共著	WO96/002631
			USP55/20933
			WO93/009681
			特公平 04-006349
			特開平 03-030647
			特開平 01-051041
			ジャパンフードサイエン ス, 23 巻,21-29
			Agric.Biol.Chem.,47,2267- 2271

【口頭発表】

発行年	論 文 名	学会名 (開催地)
2022 年	つくば産沖縄山芋のかるかんへの利用適性	応用糖質科学会(東京)

2022年	加水分解分離大豆タンパク質によるエマルションの物性	日本食品科学工学会 (東京)
2019年	大豆タンパク質配合エマルションの物性	日本バイオレオロジー学会(北九州市)
2018年	食品成分表 2015年版による原材料と摂取時の栄養量の比較	日本栄養改善学会 (新潟)
2018年	大豆タンパク質エマルションの形成機作の研究と食品への応用	日本食品科学工学会 (仙台)
2018年	大豆たん白質エマルションの形成機作の研究とスプレッド食品への応用	大豆たん白質研究 (東京)
2016年	分離大豆タンパク質エマルションの流動特性	日本バイオレオロジー学会(東京)
2015年	クッキーの香気成分	日本家政学会(岩手)
2014年	クッキーの物性および官能評価の特性を用いた推定曲線の二次元・三次元描画法	日本家政学会(福岡)
2014年	クッキーの物性に及ぼす各種糖類の影響	日本バイオレオロジー学会(東京)
2014年	分離大豆タンパク質を用いたエマルションの流動特性	日本バイオレオロジー学会(東京)
2013年	分離大豆タンパク質を用いたエマルションの官能評価に及ぼす材料配合比の影響	日本官能評価学会 (東京)
2013年	分離大豆タンパク質を用いたエマルションの性状に及ぼす材料配合比の影響	日本調理科学会(奈良)
2013年	分離大豆タンパク質を用いたエマルションの調製条件の検討	日本家政学会(東京)
2012年	大豆たん白クッキーの物性および官能評価に及ぼす材料配合比の影響	日本調理科学会(群馬)
2012年	大豆臭の少ない分離大豆たん白クッキーの調製方法	日本調理科学会(群馬)
2012年	米粉スポンジケーキの焼成温度が官能評価に及ぼす影響	日本調理科学会(群馬)
2011年	米粉を用いたスポンジケーキの適性焼成温度の検討	日本バイオレオロジー学会(新潟)
1995年	Enzymatic development of fruity aroma in foods	IFT annual meeting (米国)
1994年	発酵食品へのカルボキシエステラーゼの利用	日本農芸化学会(東京)
1990年	ビタミン C 含量を高めたもやし及び漬物の製造方法	日本食品工業学会(東

		京)
--	--	----

【講演・報告書等】

講演日	タイトル	講演会名等（開催地）
【講演】 2023年2月1日	食品の1次機能（栄養機能）、2次機能（嗜好機能）、3次機能（生体調節機能）について	文系出身者や専門外者(大学卒業程度)を対象とした食品会社の新人教育(東京)

【学外からの研究費等資金導入状況】

年度	研究テーマ	財源先
2024年	いんげんまめの新規加工食品調製のための研究	公益財団法人日本豆類協会
2023年	えんどうタンパク質のゲル化、乳化等特性を利用した食品加工品の調製	公益財団法人日本豆類協会
2017年	大豆たん白質配合エマルションの形成機作の研究と食品への応用	公益財団法人不二たん白質研究振興財団
2015年	分離大豆たん白質を用いたエマルションの食品への利用	公益財団法人不二たん白質研究振興財団
2014年	分離大豆たん白質の乳化性を用いたエマルションの特性および利用特性の解明	公益財団法人不二たん白質研究振興財団

【教育・職務に関する履歴】

期 間	職 名
1979年4月～ 1979年11月	農林水産省食品総合研究所蛋白研究室研究補助
1979年11月～ 1994年6月	協和発酵工業(株)食品酒類研究所研究員
2010年9月～ 2017年3月	愛国学園短期大学非常勤講師
2017年～	愛国学園短期大学教授
2019年～	日本バイオレオロジー学会評議員

【社会における活動】（学会役員・公的機関の審議委員等）

期間	機関名	委員名

2019年～	日本バイオテクノロジー学会	評議員
--------	---------------	-----

【教育・職務に関する履歴】

期間	職名
1979年4月～ 1979年11月	農林水産省食品総合研究所蛋白研究室研究補助
1979年11月～ 1994年6月	協和発酵工業(株)食品酒類研究所研究員
2010年9月～ 2017年3月	愛国学園短期大学非常勤講師