

【基本情報】

2025 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	・ 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

○研究業績等に関する事項

【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ション食品のおいしさ」	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
2024	えんどうタンパク質に関する研究とその利用の現状	共著	愛国学園短期大学紀要 42,1-12.
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.

2022	愛国学園短期大学公開講演会の変遷と今後 (2008～2020 年度)	単著	14ISS01 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-」	共著	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	愛国学園短期大学紀 要,38,1-15.
2020	Cooking and Eating Qualities of Phka Rumduol, A Leading Variety of Cambodian Rice	共著	Food Science and Technology Research, 26 (3), 373_379,
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	日本食品科学工学会 誌,67(5),誌 171-175.
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	栄養学雑誌、78（2）、78- 87.
2020	Rice Qualities in Cambodian Markets: Market Survey on Qualities of Phka Rumduol and Somali in Takeo, Phnom Penh and Battambang, Cambodia	共著	Food Science and Technology Research, 26 (2), 223_233.
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	愛国学園短期大学紀要,37 巻,1-9
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	大豆たん白質研究 39 巻,48- 53
2018	ロムドウオルの花	共著	愛 国 学 園 短 期 大 学 紀 要,36,77-83
2017	大豆タンパク質エマルションの物性とそのエ	単著	博士論文

2016	マルションを利用した食品の調製 大豆タンパク質添加エマルションの物性とそ のエマルション特性を利用した食品の調製	共著	日本食品科学工学会誌,63 巻,225-235
2015	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 36 巻,50- 57
2015	焼成食品の製造方法	共著	特願 2015-184332
1996	Process for Producing stabilized dry carboxylesterase	共著	EP0778344B1
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	WO96/002631
1993	Method for the production of foods beverages	共著	USP55/20933
1993	飲食品の製造法	共著	WO93/009681
1993	ビフィズス乾燥菌体の安定化方法	共著	特公平 04-006349
1992	フレーバーの製造方法	共著	特開平 03-030647
1991	漬物の製造方法	共著	特開平 01-051041
1989	食品用ビフィズス菌と健康食品への応用	共著	ジャパンフードサイエン ス, 23 巻,21-29
1984	Generality and diversity of Winged bean (Psophocarpus tetragonolobus) protein in eight various lines	共著	Agric.Biol.Chem.,47,2267- 2271

【口頭発表】

発行年	論 文 名	学会名（開催地）
2024 年	果汁で加水分解したえんどうと大豆のタンパク質の乳化性お よびそれらの食品への利用	日本食品科学工学会 (名古屋)
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～	日本バイオレオロジー学会	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
---------------------------	---------------

【受賞・表彰に関する履歴】

年月	受賞・表彰