

## 【基本情報】

2023年5月10日現在

氏名（フリガナ）	江木 伸子（エギ ノブコ）
職名	教授
学位	博士（学術）
専門分野	食品学
現在の研究課題	●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 ●クッキー、ジャスミンライスの香気成分の研究
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

## 【学術論文等】

発行年	論文名	単著/共著	掲載誌,巻,頁
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	・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	「おいしさの科学ニュース」 Vol.101
2021	・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	「おいしさの科学ニュース」 Vol.100
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ジ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,37,1-9
2018	・大豆たん白質エマルジ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	・ロムドゥオルの花	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ジョンの物性とそのエマルジョンを利用した食品の調製	単著	博士論文
2016	・大豆タンパク質添加エマルジョンの物性とそのエマルジ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ジ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
1992	・ビフィズス乾燥菌体の安定化方法	共著	特公平 04-006349
1991	・フレーバーの製造方法	共著	特開平 03-030647
1989	・漬物の製造方法	共著	特開平 01-051041
1984	・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

1983	・ 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）
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)

【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
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