

人間健康学部 健康栄養学科							
氏名	松森 慎悟	職名	准教授	専攻分野	調理学	学位名	食品栄養学修士
主要業績（著書・研究論文併せて5点以内）							
<p>(研究論文)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「わらび澱粉のゲル特性とゲル化機構に関する基礎的研究」『東京農業大学食品栄養学修士論文』, 2003年3月（単著） ・「ベーグルの品質特性における一考察」『駒沢女子大学研究紀要』第17号, 2010年12月（単著） ・「低温長時間発酵におけるベーグルの調理特性」『駒沢女子大学研究紀要』第24号, 2017年12月（単著） ・「スチーム加熱を利用したベーグルの品質特性」『駒沢女子大学研究紀要【人間健康学部・看護学部編】』第1号, 2018年12月（共著） ・“Quality characteristics of commercially sold bagels in Tokyo, Japan” <i>Journal of Japan Health Medicine Association Vol.30</i> (4), January, 2022（共著） 							
最近5年間の業績（2018年度～2022年度）							
<p>(論文)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「炊飯枚および加熱操作後の肉類の硬さと咀嚼活動の比較」『日本健康医学会雑誌』第28巻第1号, 2019年4月,（共著） ・“Comparison of cooked rice and starch paste properties of mutant rice” <i>Journal of Japan Health Medicine Association Vol.29</i> (4), January, 2021（共著） ・“Comparison of the Characteristics of Cooked Rice and Pasting Properties of the Koshihikari, Hinohikari, and Akitakomachi Rice Cultivars” <i>Journal of Japan Health Medicine Association Vol.30</i> (3), October, 2021（共著） ・“Quality characteristics of commercially sold bagels in Tokyo, Japan” <i>Journal of Japan Health Medicine Association Vol.30</i> (4), January, 2022（共著） <p>(研究紀要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「スチーム加熱を利用したベーグルの品質特性」『駒沢女子大学研究紀要【人間健康学部・看護学部編】』第1号, 2018年12月（共著） 							

- ・「三大食物アレルギーを除去したハンバーグの品質特性」『駒沢女子大学研究紀要【人間健康学部・看護学部編】』第4号， 2022年3月（単著）

（研究発表）

- ・「スチーム加熱を利用したベーグルの品質特性」平成30年度大会 調理科学会，2018年8月（共同）
- ・「炊飯枚および加熱操作後の肉類の硬さと咀嚼活動の比較」第63回大会日本食品科学工学会，2019年8月（共同）
- ・「市販ベーグルの形状および硬さなどの品質特性について」第30回日本健康医学会総会（オンライン）， 2021年11月（共同）