

人間健康学部 健康栄養学科							
氏名	土岐田 佳子	職名	講師	専攻分野	給食経営管理学	学位名	家政学修士
主要業績（著書・研究論文併せて5点以内）							
<p>【研究論文】</p> <p>「女子中高生サッカー選手を対象とした食育活動で実施した食生活についての調査」 『駒沢女子大学研究紀要』第20号 駒沢女子大学 2013年12月（共著）</p> <p>「地域のプレイルームを利用した幼児および母親の食生活に関する調査」 『日本食育学会誌』第8巻第4号 日本食生活学会 2014年6月（共著）</p> <p>「給食経営管理実習における学生の難易度調査」 『駒沢女子大学研究紀要』第21号 駒沢女子大学 2014年12月（共著）</p> <p>「給食経営管理実習における主観的疲労度と生活習慣との関連」 『日本女子大学大学院研究紀要』第23号 日本女子大学 2016年3月（共著）</p> <p>「真空調理により調製した新規高齢者用卵加工品の調理特性」 『日本女子大学大学院研究紀要』第28号 日本女子大学 2022年3月（共著）</p>							
最近5年間の業績（2018年度～2022年度）							
<p>【研究論文】</p> <p>「雑穀粉を用いたグルテンフリーラスクの開発とその物性」 『日本女子大学大学院研究紀要』第27号 日本女子大学 2021年3月（共著）</p> <p>「真空調理により調製した新規高齢者用卵加工品の調理特性」 『日本女子大学大学院研究紀要』第28号 日本女子大学 2022年3月（共著）</p> <p>【研究発表】</p> <p>「酵素処理を併用した真空調理による高齢者向け鶏肉製品の開発」 日本調理科学会 30年度大会 2018年8月（共同）</p> <p>「バウムクーヘンの力学特性と食感に及ぼす温度の影響」 日本官能評価学会 2018年度大会 2018年11月（共同）</p> <p>「真空調理により調製した高齢者用卵加工品の物性」 第14回 日本給食経営管理学会学術総会 2018年11月（共同）</p> <p>「卵・乳・小麦を使用しないグルテンフリー米粉パンの品質に及ぼす加熱方法の影響」 日本調理科学会 2019年度大会 2019年8月（共同）</p> <p>「バウムクーヘンの物性と嗜好性に及ぼす配合割合の影響」 日本官能評価学会 2019年度大会 2019年11月（共同）</p> <p>「雑穀粉を用いたグルテンフリーラスクの水分吸着特性と物性」 日本調理科学会 2021年度大会 2021年9月（共同）</p> <p>「真空調理により調製した高齢者用卵加工品における枝豆添加の影響」 日本調理科学会 2021年度大会 2021年9月（共同）</p>							

「真空調理により調製した枝豆ペースト添加ゲルの物性と測定条件の検討」

第 68 回 日本栄養改善学会学術総会 2021 年 10 月（共同）

「真空調理により調製した高齢者用卵加工品における調味料添加の影響」

第 16 回 日本給食経営管理学会学術総会 2021 年 11 月（共同）

「高齢者用食品の物性制御を目的としたゲル粒子分散ゲルのレオロジー特性」

日本調理科学会 2022 年度大会 2022 年 9 月（共同）

「高齢者用ゲルのレオロジー特性に及ぼすたんぱく質の種類の影響」

第 17 回 日本給食経営管理学会学術総会 2021 年 11 月（共同）