所属・氏名（医療栄養学部医療栄養学科　　氏名：坂本宏司）

	著書、学術論文等の名称	単著 共著	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等	概　　要
1	（著書） 凍結含浸法による食品加工技術	共著	平成 29 年	高付加価値化･生産性向上のための最先端食品加工技術，五十部誠一郎監修，S$T，PP.106-115.	「第２編　第８節　単独執筆　凍結含浸法を利用した付加価値を高める食品加工技術について解説した。」
2	（著書） 応用細胞資源利用学－食材の細胞科学・産業的応用－，	共著	平成 27 年	稲森愁平他監修，大学教育出版，pp.26-40，(2015).	「第２章　凍結含浸法を用いた形状保持型介護食および機能性食品の製造技術」を単独執筆　凍結含浸法について，実用化できるレベルまで技術を高めた方法について解説した。
3	（著書） 高齢者用食品の開発と展望	共著	平成 24 年	大越ひろ，渡邊昌，シーエムシー出版，pp.152- 158.	「第４章　高齢者用食品開発のための新しい製造技術」を単独執筆。超高齢化社会を迎えた日本において、食品開発の現状と展望について記述.
4	（著書） 食品酵素化学の最新技術と応用Ⅱ	共著	平成 23 年	井上國世監修，シーエムシー出版，pp. 242-251（2011）.	「第 24 章　凍結含浸法による食材の軟化　」を単独執筆。食品の製造や加工，保蔵，調理さらには食品分析，食品衛生など，食品を取り巻酵素について応用を含め解説。
5	（著書） 進化するテクスチャー研究	共著	平成 23 年	山野善正監修，エヌティエス，pp. 467-481(2011).	「第８章、第５節連結含浸法」について共著。二次機能であるテクスチャーと感性や健康を維持することについて解説。
6	（学術論文） 凍結含浸法により酵素処理された形状保持軟化ブロッコリーの品質に及ぼす加工プロセスの影響(査読あり)	共著	平成 29 年	日本食品科学工学会誌，**64**，150～156（2017）	ブロッコリーをについて，減圧酵素含浸前のブランチングおよび凍結・解凍処理の必要性を検証した結果，いずれのプロセスも必要であった。 （中津沙弥香、柴田賢哉、坂本宏司）
7	（学術論文） Effect of Citrate Ion on the Softening of Root Crops Prepared with Freeze-thaw Impregnation of Macerating Enzyme(査読あり)	共著	平成 23 年	*Journal of Food Science*, **21**, 188-194(2014)	凍結含浸法のより形状保持軟化した食材の軟化促進効果のある有機酸の作用メカニズムを検討し，Ca などの金属イオンのキレート作用による効果であることを明らかにした。 Nakatsu S., Shimoda M., Shibata K., Kajihara R., Ishihara M., Sakamoto K.
8	（学術論文） A trial of human electromyography to evaluate texture of softened foodstuffs prepared with freeze-thaw impregnation of macerating enzymes(査読あり)	共著	平成 23 年	*Innovative Food Science and Emerging Technologies*, **79**(3), 333-341(2014).	凍結含浸法のより形状保持軟化した食材の物性について，ヒトによる筋電位計による咀嚼に関する詳細な解析を行い，凍結含浸法特有の物性とその評価方法を明らかにした。 Nakatsu S., Kohyama K., Watanabe Y., Hayakawa F., Shibata K., Sakamoto K.
9	（学術論文） Production of γ-Aminobutyric Acid in Pumpkin Tissue Treated with Freeze-thaw(査読あり)	共著	平成 26	*Food Science and Technology Research*, **19**(4), 641-646(2013)	グルタミン酸Ｎａを凍結含浸し、食材内に高濃度 GABA を生成させる方法について検討した。 Watanabe Y., Murakami K., Sakamoto K., Fujiwara T., Tai A., and Muto N.
10	（総説） 凍結含浸法による形状保持型介護食の開発とその応用	共著	平成 29 年	日本咀嚼学会雑誌，**27**，2-9(2017)	凍結含浸法の解説。酵素急速導入法である凍結含浸法が介護食製造にどのように生かされるか紹介した。単独執筆
11	（総説） 凍結含浸法を用いた形状保持型介護食の開発とその応用	共著	平成 29 年	日本調理科学会誌 **50**，198-203 (2017)	凍結含浸法の解説。凍結含浸法の有用性と特徴について解説した。単独執筆
12	（招待講演） Development of the softening nursing-care foods while still retaining the original sharp processed by freeze-thaw impregnation	単著	平成 29 年	The 19th ARAHE Biennial International Congress	咀嚼，嚥下困難者用食品の製造技術である「凍結含浸法」について，その発明の経緯，軟化メカニズム，得られた食材の特徴及び有用性，食品加工から見た新規性のついて講演した。