

所属・氏名（ 健康科学部 医療栄養学科 氏名：高木 萌衣 ）

著書、学術論文等の名称		単著 共著 の別	発行又は発表 の年月	発行所、発表雑誌 等又は発表学会等 の名称	概 要
1	（発表）きんとん（さつまいも餡）の色、光沢、テクスチャーに練り操作が及ぼす影響	共同 （筆頭）	2023 年 10 月	第 12 回日本調理科学会中国・四国支部大会（岡山）	きんとんの調製には練り操作が重要であるとされている。本研究では、砂糖添加量、出来上がり量を統一した条件下で練り操作がきんとんの性状に及ぼす影響を検討した。測定項目は、色、つや、粒子径、テクスチャー特性、レオロジー特性とした。結果、練り操作によって、きんとんは灰色がかった黄色に、光沢度は高くなり、軟らかくなった。また、粒子径は小さくなった。以上から、澱粉を含む粒子は練り操作で収縮あるいは崩壊し、きんとんの性状を決定することが示された。 （担当：実験、データ解析、考察、発表） <u>高木萌衣</u> 、山崎真優、新谷さくら、神田純奈、杉山寿美
2	（学術論文）平成期の「栄養と料理」に掲載された夕食献立の献立構成と料理の特徴	共同	2024 年 8 月	日本調理科学会誌、57、231-240	平成期の『栄養と料理』に掲載された夕食献立の献立構成や料理の特徴を検討した。その結果、平成中期から後期で一汁二菜献立は 46.4%から 27.0%に減少、三菜献立は 34.9%から 38.4%に、一汁三菜献立は 7.1%から 13.4%に増加し、菜が 3 つの献立が増加した。汁を含む献立は 55.4%から 45.5%に減少した。主食が白飯の献立は 83.5%から 66.5%に減少し、味付き飯の献立は 7.7%から 22.2%に増加した。1 品目の菜は、平成中期から後期で煮物、焼き物が減少し、炒め物、揚げ物、和え物、サラダが増加した。これらから、平成中期から後期において、白飯を中心とした献立から、炒め物、揚げ物等の菜を中心とした献立に変化していることが示された。 （担当：データ入力と解析、考察） 森久瞳、木村留美、石尾梨紗、宇田川心優、 <u>高木萌衣</u> 、杉山寿美
3	（発表）中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験－さつまいも餡の色、光沢、テクスチャー特性に裏ごし操作が及ぼす影響－	共同 （筆頭）	2024 年 9 月	日本調理科学会 2024 年度大会（神奈川）	さつまいも餡（きんとん）の性状に及ぼす裏ごし操作の影響を検討した。さつまいもは、裏こし器、マッシャー、フードプロセッサーで細粉化し、練り上げた。測定項目は色彩、光沢、テクスチャー特性・レオロジー特性、官能評価とした。裏こしでは光沢度が低い明るい黄色、フードプロセッサーでは光沢度が高い灰色がかった黄色であった。また、フードプロセッサーの粒子径は小さく、付着性が大きかった。レオロジー測定ではフードプロセッサーで線形領域が狭かった。官能評価では、裏こしが総合的に好ましいとされ、フードプロセッサーはつやがあり、なめらかと評価された。これらから、フードプロセッサーでは流出したでんぷんによって、裏こしとは性状の異なる餡の性状となると考えられた。 （担当：実験、データ解析、考察、発表） <u>高木萌衣</u> 宇田川心優 山崎真優 杉山寿美

令和 7 年 4 月 24 日 現在