

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"> <li>・「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」（単著）、2003年3月、東京農業大学食品栄養学修士論文</li> <li>・「ベーグルの品質特性における一考察」（単著）、2010年12月、駒沢女子大学研究紀要第17号</li> <li>・「低温長時間発酵におけるベーグルの調理特性」（単著）、2017年12月、駒沢女子大学研究紀要第24号</li> <li>・「スチーム加熱を利用したベーグルの品質特性」（共著）、2018年12月、駒沢女子大学研究紀要【人間健康学部・看護学部編】第1号</li> </ul>							
最近5年間の業績（2016年度～2020年度）							
<p>(論文)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯米および加熱操作後の肉類の硬さと咀嚼活動の比較（共著）、2019年4月、日本健康医学会雑誌 28巻第1号</li> <li>・Comparison of cooked rice and starch paste properties of mutant rice（共著）、2021年1月、日本健康医学会雑誌 29巻第4号</li> </ul> <p>(研究紀要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・低温長時間発酵におけるベーグルの調理特性（単著）、2017年12月、駒沢女子大学研究紀要第24号</li> <li>・スチーム加熱を利用したベーグルの品質特性（共著）、2018年12月、駒沢女子大学研究紀要【人間健康学部・看護学部編】第1号</li> </ul> <p>(研究発表)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・わらびおよびキャッサバ澱粉の湿熱処理効果と粘弾性発現要因（共同）、2016年8月、第63回大会 日本食品科学工学会</li> <li>・ベーグルの特徴を構成する要因の検討（共同）、2016年8月、平成28年度大会 調理科学会</li> <li>・スチーム加熱を利用したベーグルの品質特性（共同）、2018年8月、平成30年度大会 調理科学会</li> <li>・炊飯米および加熱操作後の肉類の硬さと咀嚼活動の比較（共同）、2019年8月、第63回大会 日本食品科学工学会</li> </ul>							