

所属：教育学部・教育学研究科 家政教育講座

教授 平島 円 (ひらしま までか)

カテゴリ) 農林水産(含食品)、教育学・心理学・哲学

《一言アピール》 おいしく食べるということに最も関心があり、おいしさに大きくかかわるテクスチャーについての研究を行っています。また、調理による食育の推進にも興味を持っています。

研究テーマ

Research Themes

■ 澱粉糊液およびゲルの糊化・老化特性

各種澱粉を用いてそれぞれの澱粉の糊化および老化特性についてレオロジー測定と熱分析から検討している

■ こんにゃく粉懸濁液およびゲルのレオロジー特性

こんにゃく新製品の開発をめざし、調味料添加こんにゃくおよびこんにゃくの気泡含有率についてレオロジー測定を行って検討している

■ 調理の知識と技術に関する調査

小学生から大学生までの調理の知識と技術における調理実習の効果について分析している

■ アガロペクチンのレオロジー特性

寒天の成分であるアガロペクチンのゲル化特性についてレオロジー測定および熱分析により検討している

応用分野

■ 食品業界

■ 健康食品

主な保有機器・装置

■ レオナーRE33005(山電)

■ DV-II+Pro Viscometer (Brookfield)

受賞

■ 日本調理科学会奨励賞受賞(2006)

著書

■ 食生活論(第3版), 朝倉書店(2007)共著

■ 食品ハイドロコロイドの開発と応用, シーエムシー出版(2007)共著

■ 基礎調理実習 食品・栄養・大量調理へのアプローチ, 化学同人(2007)共著

論文

■ The Gelatinization and Retrogradation of cornstarch gels in the presence of citric acid, Food Hydrocolloids, 27(2) 390-213 (2012)

■ 小学生を対象とした料理教室を通じた食育, 食育学会誌, 6(2) 207-213 (2012)

■ 小学生の調理技術および食生活の実態, 三重大学教育学部研究紀要, 61自然科学1-6(2011)

■ コーンスターチゲルの糊化・老化に及ぼす微結晶セルロースの影響, 日本調理科学会誌, 43(3) 168-177(2010)

(ほか、2枚目以降につづく)

所属学会

■ 日本調理科学会

■ 日本食品科学工学会

■ 日本レオロジー学会

■ 日本家政学会

■ 日本家庭科教育学会

講演実績

■ 平成19年度伊賀学校給食研究大会講演会 「食生活における調理の必要性」

関連ホームページ

 ■ 三重大学教育学部家政教育コース <http://www.cc.mie-u.ac.jp/~lo20100/kasei/kasei.html>
 ■ 三重大学教員紹介 <http://kyoin.mie-u.ac.jp/profile/1091.html>

☆詳細は、HPをご覧ください。

論文 つづき

- アガロペクチン水溶液の熱的・レオロジー的特性, 日本食品科学工学会誌, 56(11) 591-599(2009)
- 大学生の調理に対する意識調査, 岐阜市立女子短期大学研究紀要, 第57輯61-65(2008)
- 澱粉糊の離水に及ぼす呈味物質の影響, 日本調理科学会誌, 40(4) 249-256(2007)