

**坂本 千科絵 (さかもと ちかえ : SAKAMOTO Chikae)**

ライフデザイン総合学科

【職 名】 准教授

【最終学歴】 京都府立大学大学院 生活科学研究科食生活科学専攻修了

【学 位】 修士(生活科学)

【専門分野】 給食管理、調理学

【担当科目】 栄養士基礎実習、給食管理論、給食管理実習Ⅰ・Ⅱ、栄養教育論実習Ⅰ、栄養士校外実習事前事後指導、栄養士校外実習、栄養士演習、ライフデザイン総合論、ライフデザイン総合演習、初年次セミナー、研究ゼミナールⅠ・Ⅱ

【所属学会】 日本調理科学会、日本家政学会、日本母性衛生学会、日本官能評価学会

【研究課題】 味覚情報伝達への影響が期待される香辛料を用いた料理の減塩効果

【主な教育研究及び社会的活動】

(1) 論文:

- ・動作解析法を用いた包丁技術力向上のための教育方法、共著、京都文教短期大学研究紀要、第56集、pp.153-160(2018.3)
- ・包丁技術力向上のための教育方法の検討(第1報)、共著、京都文教短期大学研究紀要、第57集、pp.45-53(2019.3)

(2) 研究ノート: 味覚情報伝達への影響が期待される香辛料を用いた料理への減塩効果および添加香辛料の探索方法、筆頭著者、日本食育学会誌、第12巻2号、pp.147-155(2018.4)

(3) 学会発表:

- ・塩味増強効果が期待される香辛料を添加しただし汁における遊離アミノ酸量と塩味・嗜好との関連、共同、第19回日本栄養改善学会近畿支部学術総会、Web開催(2021.3)
- ・香辛料の遊離アミノ酸含有量と日本だしの塩味と好みとの関連について、共同、第57回日本味と匂学会、東京(2022.9)
- ・Changes of free amino acids and their effects on saltiness and palatability by the addition of spices in Japanese broths, 共同, 22nd International Congress of Nutrition, 東京(2022.12)
- ・味覚情報伝達に影響する香辛料添加パンの遊離アミノ酸と呈味-小麦粉の種類による違い-, 共同, 第21回日本栄養改善学会近畿支部総会、京都(2023.3)
- ・塩味増強効果との関連が示された香辛料が蒸し豚等の料理の味質に与える影響～官能検査と遊離アミノ酸から～、共同、第21回日本栄養改善学会近畿支部総会、京都(2023.3)
- ・塩味増強効果と関連する香辛料が蒸し豚やトマトドレッシングの塩味や好み、遊離アミノ酸に与える影響、共同、第70回日本栄養改善学会学術総会、名古屋(2023.9)
- ・入学前の調理頻度が短期大学生の包丁操作に及ぼす影響、共同、第70回日本栄養改善学会学術総会、名古屋(2023.9)

【その他特記事項】

(1) 研究費の獲得

- ・科学研究費・基盤研究(B)、スリランカ農園地域に働く母と子どもの自由の拡大一潜在能力アプローチの実践的研究一、研究分担者(2019.3～2021.3)
- ・公益財団法人飯島藤十郎記念食品科学振興財団学術研究助成金、GABAおよび味覚情報伝達に影響すると考えられる香辛料が減塩パンに及ぼす影響、研究代表者(2020.4～2022.3)