

研究者情報

氏名	市川 優
役職	桜の聖母短期大学 講師
所属	桜の聖母短期大学 生活科学科 食物栄養専攻
最終学歴	女子栄養大学大学院 栄養学研究科栄養学専攻 博士後期課程 修了
学位	栄養学博士 (女子栄養大学 2013年3月)
専門分野	食品栄養学
所属学会	日本食品科学工学会、日本栄養・食糧学会、日本栄養改善学会
主要担当科目	食品学、食品加工学、生化学
研究課題	野菜の抗酸化活性

研究業績／教育実績(主な著書・論文)

区分	著書・論文名等	発行所・掲載誌(書)・著書等	発行等年月
論文	Vegetable Intake on Biomarkers Related to Oxidative Stress in Healthy Young Females.	Anti-Aging Medicine	平成 24 年 10 月
	健康人における酸化ストレス関連因子、遺伝子多型および野菜類摂取による抗酸化効果の検討	女子栄養大学	平成 25 年 3 月
	栄養士養成施設における PBL 授業「地域食生活論」の取り組み	桜の聖母短期大学紀要	平成 27 年 3 月
	献立作成能力育成を主眼においたカリキュラム・ツリーの検討	桜の聖母短期大学紀要	平成 28 年 3 月
	栄養士養成施設におけ	桜の聖母短期大学紀要	平成 29 年 3 月

	る PBL 授業「地域食生活論」の取り組み 第 2 報		
--	-----------------------------	--	--

主な社会貢献活動

社 会 貢 献 活 動	活動年月日
福島市 6 次化アドバイザー 講師	平成 29 年 1 月 19 日～平成 30 年 3 月 31 日

特別研究

テーマ／概要	食物学／食品素材や食品中の成分などについて探求したいことまたは興味のある内容から、健康、食習慣、生活環境に役立つテーマを取り上げる。
特別研究内容	野菜を用いた低カロリースイーツのレシピ開発、国見町産果実のレトルトカレーの商品開発、どリーぷをモチーフにした 3 大アレルギーを含まない米粉デザートの商品開発、メタボリックシンドロームの予防啓発、子どもの苦手な野菜に含まれる成分の分析、減量中の間食の提案、モモせん孔細菌病と抗酸化活性の関連について