

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
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るPBL授業「地域食生活論」の取り組み 第2報	桜の聖母短期大学紀要	平成29年3月
	子育て支援広場における学生の「子育て支援力」育成の試み-「親子クッキング」を活用したアクティブラーニング-	桜の聖母短期大学紀要	平成29年3月

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31年3月31日
福島市6次化推進協議会 委員	平成29年7月25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	どりーぷをモチーフとした美容系商品の開発、凍結含浸処理した野菜類の軟化とポリフェノール含量の変化、妊娠可能期の女性をターゲットにした葉酸補給食品の開発、相馬市松川浦産の青海苔の消費拡大を目指したレシピの開発、飯舘村産「里山のつぶ」の米粉を用いた菓子のレシピ考案、清酒を利用した菓子レシピの考案と酒類による嗜好性の違い、3種の甘味料を使ったカスタードプディングの嗜好性に与える影響