

ますだ あきこ  
増田 晃子 MASUDA Akiko

生活科学部 管理栄養士養成課程 准教授  
全学共通教育センター 准教授(兼務)

PROFILE 研究者略歴	DATA 主な業績
<p>■生年月 1966年12月</p> <p>■学位 学術修士(大阪市立大学/1991.3) 博士(学術)(大阪市立大学/1994.3)</p> <p>■学歴 大阪市立大学生活科学部食物学科卒業(1989.3) 大阪市立大学大学院生活科学研究科(前期博士課程)修了(1991.3) 大阪市立大学大学院生活科学研究科(後期博士課程)修了(1994.3) 管理栄養士資格登録(1990.10)</p> <p>■主な職歴 日本学術振興会特別研究員(DC,家政学学科)(1992.4) 神戸松蔭女子学院短期大学、兵庫大学非常勤講師(1994.9) 大塚製薬株式会社徳島研究所研究員(1997.2) 徳島大学非常勤講師(2006.4) 四国大学生活科学部講師(2012.4) 四国大学生活科学部准教授(2016.4)</p> <p>■専門分野 食品化学</p> <p>■現在の研究 機能性成分など食品成分を中心とした研究を行っている。現在、有用成分を発見することで食材の有効利用につなげること、調理・加工・保存時の食品の変化を成分の構造変化から解明し、食品の安全性や品質の向上に貢献することをテーマとしている。最近では民間茶、コーヒー、調理用植物油などを研究対象としている。</p> <p>■所属学会 日本栄養・食糧学会、日本家政学会、日本食生活学会</p> <p>■担当授業科目 [学部] 食品学総論、食品学各論Ⅰ、食品化学実験Ⅰ・Ⅱ、化学基礎、食べ物と健康、総合演習、卒業研究 [研究科] 食品安全管理特論、食品安全管理特論演習</p>	<p>■出張授業 1)「フードケミストリー～食べ物を知ろう～」(対象:高校生)</p> <p>■主な研究論文・著書等 1)「ポリフェノールの酸化的変化、生成物の構造とその機能」(共著、2013年、Food and Food Ingredients Journal of Japan、281) 2)「四国地域で民間利用されている健康茶の機能(第1報)ラジカル消去、<math>\alpha</math>-グルコシダーゼ阻害、キサンチンオキシダーゼ阻害活性について」(共著、2013、日本食生活学会誌、24) 3)「Chemical Evidence for Potent Xanthine Oxidase Inhibitory Activity of Glechoma hederacea var. grandis Leaves (Kakidoushi-Cha)」(共著、2013、Journal of Nutritional Science and Vitaminology、59) 4) 栄養科学シリーズ NEXT「食品学総論第3版」(共著、2016、講談社) 5)「Conversion to purpurogallin, a key step in the mechanism of the potent xanthine oxidase inhibitory activity of pyrogallol」(共著、2017、Free Radical Biology and Medicine106、228)」</p>