

氏 名 すぎ やま かおる
杉 山 薫



所 属 ・ 職 名 生活科学教育講座（食物学）・助教授

研究室電話番号 0742-27-9244
（ダイヤルイン・FAX 兼用）

電子メールアドレス sugiyama@nara-edu.ac.jp

最終学歴及び学位 京都府立大学大学院農学研究科博士課程単位取得退学（1989）
博士（農学）（京都府立大学 1994）

所 属 学 会 等 日本家政学会，日本栄養・食糧学会，日本調理科学会

専 門 分 野 食物学

研究と教育について

これまで栄養学的な面では，栄養学的にも重視され，脂肪合成とも深い関わりがあるタンパク質の間歇的摂取と生体機能の関係解明を研究課題として取り上げてきた。現在は，食品およびその成分のもつ不飽和脂肪酸の酸化防止効果，特に水分活性との関わりをはじめとする食品学的な課題を中心に研究を進めている。

ヒトが健全な食生活を営むための基礎的理論を構築し，実践のための手段の理論的裏付けをする学問が食物学であり，家庭科における食物分野の内容も食物学の研究成果の上に成り立っている。学校教員養成においては，単なる技能の習得だけではなく，総合サイエンスとしての食物学の基礎習得を指導上心掛けている。

主 な 研 究 業 績

- ・ K. Sugiyama, K. Iwami and F. Ibuki (1993) : Postprandial changes in the Function of digestive organs in rats meal-fed twice a day with 40% casein-based and protein-free diets. Biosci. Biotech. Biochem., 57, 185-190
- ・ 杉山 薫，姚 薇，富岡和子（2000）：粉末系における食品の抗酸化能に及ぼす水分活性の影響，日本調理科学会誌，33, 339-347
- ・ 杉山 薫，姚 薇，富岡和子（2000）：乾燥粉末系におけるタンパク質の抗酸化機構，日本調理科学誌，33, 348-357
- ・ 杉山 薫，筒井延男，富岡和子（2001）：粉末系における食品製造副産物の抗酸化能とその利用，日本醸造協会誌（日本醸造学会誌），96, 485-491
- ・ 杉山 薫，三村 優，尾原宏美，富岡和子（2004）：乾燥粉末系における葛根水抽出物および葛葉の抗酸化能，日本食品保蔵学会誌，30, 243-246

主な授業担当科目

栄養学Ⅰ，栄養学Ⅱ，食品衛生学，食品栄養学実験，栄養科学特論(大学院)

学 会 活 動

社 会 的 活 動

講 演 の テ ー マ