

○教授

氏名	三宅 紀子	MIYAKE Noriko	
研究分野	調理科学、食品栄養科学		
科学研究費細目名	食生活学		
研究のキーワード	抗酸化性、嗜好性、調理		
主な研究テーマ	調理・加工による抗酸化成分の変化 食品の嗜好性に関する研究		
学位	博士（学術）		
リサーチマップ			
主な担当授業科目	<p>（学部）食物学概論、食品学、調理学、調理学実習、食品の官能評価・鑑別演習、卒業研究 A、卒業研究 B、現代家政演習、基礎ゼミ、現代家政ゼミ A、現代家政ゼミ B</p> <p>（大学院）食生活学特論、家政学総合特論</p>		
受験生へのメッセージ	<p>食のおいしさと健康をテーマに研究をしています。健康維持や生活習慣病の予防に重要な役割を果たす野菜や果物の積極的な摂取を目指して、調理・加工におけるビタミン C などの抗酸化成分の変化や、食の重要な機能のひとつである嗜好性について、研究を行っています。ぜひ、現代家政学科で食生活について総合的に学び、私たちが幸せに暮らしていくためにどうしたらよいかを考えて、提案する力をつけていってほしいと願っています。</p>		
関係する SDGs 項目			