




○准教授

氏名	米澤 加代	YONEZAWA Kayo	
研究分野	調理学、調理科学		
科学研究費細目名	家政・生活学一般		
研究のキーワード	調理学、調理科学、食育		
主な研究テーマ	①醤油と味噌における肉軟化の影響および作用機作に関する比較解析		
	②大豆タンパク質を利用したゼロミート食品の構造と食味の関係性について		
	③バオバブフルーツ摂取がヒトの便通に及ぼす影響について		
学位	博士（農芸化学）		
リサーチマップ			
主な担当授業科目	(学部)基礎調理学実習、応用調理学実習、調理と素材（実習）、調理科学実験、調理学、フードスペシャリスト論、食物総合演習A、食物総合演習B、卒業研究A、卒業研究B		
受験生へのメッセージ	「食べることは生きること」調理学を通じて、食に関する知識と技能を身につけ、食の専門家として様々なかたちで世の中の役に立てる人材への成長を期待しています。皆さんが有意義な学生生活が送れるようサポートしていきます。		
関係するSDGs項目	 <p>2 飢餓をゼロに</p>	 <p>3 すべての人に健康と福祉を</p>	 <p>13 気候変動に具体的な対策を</p>