

最終学歴	昭和女子大学大学院 生活機構研究科生活機構学専攻 博士課程修了
称号／学位	博士(学術)
専攻(専門分野)	食品衛生学、食品学、食品加工学
研究テーマ	・ 既存色素の抗菌活性に関する研究 ・ 紅麴の食品への応用
所属学会／団体	日本調理科学会／日本食品科学工学会／日本食品保蔵科学会／日本栄養改善学会／日本食品衛生学会／日本官能評価学会

## 主要業績

### 【著書】

- ・ N実験シリーズ『三訂 食品衛生学実験』(共著) 後藤政幸・熊谷優子・高橋真美 編著、建帛社(2021)

### 【学術論文】

- ・ 「パン生地の発酵特性および製パン性」高橋真美 『戸板女子短期大学 研究年報』第64号 p.37-41 (2022)
- ・ 「高β-グルカン大麦粉の蒸しケーキに及ぼす力学的特性の影響」高橋真美『戸板女子短期大学 研究年報』第64号 p.43-47 (2022)
- ・ 「微生物産生凝乳酵素の特性に関する研究」高橋真美 『戸板女子短期大学 研究年報』第64号 p.49-52 (2022)
- ・ 「パンの性状に及ぼす未加熱紅麴の影響」高橋真美、森高初恵 『日本官能評価学会誌』Vol.14 No.2 p.100-108 (2010)
- ・ 「パンの組織と色調に及ぼす紅麴の影響」高橋真美、森高初恵 『日本調理科学会誌』Vol.42 No.4 p.225-237 (2009)
- ・ 「紅麴菌(Monascus anka AHU9085)の色素生産性に及ぼす窒素源の効果」高橋真美、松本孝、森高初恵 『日本栄養・食糧学会誌』Vol.62 No.1 p.19-23 (2008)
- ・ 「多糖ゲルの力学特性に及ぼす微粒子ゲルの影響」森高初恵、高橋真美、佐川敦子 『日本調理科学会誌』Vol.40 No.6 p.390-396 (2007)
- ・ 「Effects of Cooling Rate and Sodium Chloride on Polysaccharide Gekation」Hatsue Moritaka, Mami Takahashi, Kenji Kubota 『Food Sci. Technol. Res.』Vol.13 No.4 p. 345-350 (2007)
- ・ 「紅麴色素がパンの組織と色調に及ぼす影響」高橋真美、森高初恵 『日本食品科学工学会誌』Vol.54 No.2 p.67-74 (2007)
- ・ 「市販飲料水に対する女子大生の識別と嗜好特性」高橋真美、森高初恵、池山豊 『日本調理科学会誌』Vol.39 No.5 p.302-309 (2006)

- ・「アスコルビン酸および酢酸の嗜好性に及ぼす中等度運動の影響」高橋真美、穂保麻由、森高初恵『昭和女子大学 学苑紀要』昭和女子大学近代文化研究所 Vol.770 p.32-39 (2004)
- ・「女子大生とミネラルウォーターとの関わり(1)ーミネラルウォーター摂取の現状ー」高橋真美、森高初恵、池山豊『日本官能評価学会誌』 Vol.8 No.1 p.108-116 (2004)
- ・「紅麹菌の色素生産性」高橋真美、松本孝、小此木成夫『日本食品科学工学会誌』 Vol.51 No.2 p.67-71 (2004)
- ・「*Monascus anka* sp.の色素生産性の向上について～第4報～」高橋真美、松本孝、小此木成夫『昭和女子大学 学苑紀要』昭和女子大学近代文化研究所 Vol.758 p.72-79 (2003)
- ・「*Monascus anka* AHU9085 の色素生産性の向上について～第3報～」高橋真美、松本孝、菊池俊彦、小此木成夫『昭和女子大学 学苑紀要』昭和女子大学近代文化研究所 Vol.702 p.28-32 (1998)
- ・「*Monascus*属菌の色素生産性の向上について～第2報～」高橋真美、松本孝、菊池俊彦『昭和女子大学 学苑紀要』昭和女子大学近代文化研究所 Vol.691 p.58-66 (1997)
- ・「*Monascus*属菌の色素生産性の向上について」高橋真美、菊池俊彦『昭和女子大学 学苑紀要』昭和女子大学近代文化研究所 Vol.654 p.17-22 (1994)
- ・「山羊乳における乳酸菌の共棲関係について」高橋真美、菊池俊彦『昭和女子大学 学苑紀要』昭和女子大学近代文化研究所 Vol.657 p.52-58 (1994)
- ・「*Aspergillus ustus* K-23 凝乳性プロテアーゼの精製とその酵素特性」高橋真美、菊池俊彦『日本食品工業学会誌』 Vol.40 No.4 p.251-261 (1993)
- ・「誘発変異による糸状菌プロテアーゼの凝乳性の向上について」高橋真美、菊池俊彦『昭和女子大学 学苑紀要』昭和女子大学近代文化研究所 Vol.635 p.49-53 (1992)

#### 【研究発表】

- ・「生地および製パン性に及ぼす発酵種の特性」高橋真美『日本調理科学会』2021年度大会研究発表要旨集 p.60 (2021)
- ・「微生物産生凝乳酵素によるチーズ製造に関する研究」高橋真美『日本栄養改善学会』第67回学術総会講演要旨集 p.85 (2021)
- ・「紅酒に用いる紅麹菌の色素生産性に関する研究」高橋真美『日本調理科学会』2019年度大会 研究発表要旨集 p.85 (2019)
- ・「ミニトマトの色調と嗜好性に及ぼす影響」高橋真美『日本栄養改善学会』第65回学術総会講演要旨集 p.219 (2019)
- ・「モナコリン含有の米紅麹の物性と官能評価に及ぼす影響」高橋真美『日本官能評価学会』2018年度大会発表要旨集 p.36 (2018)
- ・「製パン用酵母の特性と嗜好への影響」高橋真美『日本栄養改善学会』第65回学術総会講演要旨集 p.278 (2018)
- ・「チーズ製造における酵素の特性」高橋真美『日本調理科学会』平成30年度大会研究発表要旨集 p.69(2018)
- ・「 $\beta$ -グルカン高含有の大麦粉のパンへの有効活用に関する研究」高橋真美『日本官能評価学会』発表要旨集p.39 (2017)

- ・「脳卒中易発生高血圧発症ラットを用いた紅麹添加パンの生体内における影響」高橋真美『日本肥満学会』第38回大会抄録集 p.208 (2017)
- ・「Aspergillus属の酵素学的特性」高橋真美『日本調理科学会』平成29年度大会研究発表要旨集 p.91 (2017)
- ・「北海道産小麦の活用による米紅麹の製パン性への有効性」高橋真美『日本食品科学工学会』第63回大会講演集p.167 (2017)
- ・「パン製造における米紅麹配合による品質評価に関する研究」小野舞美、梶原瑞月、森口奈美、高橋真美『日本官能評価学会』発表要旨集要旨集 p.39 (2016)
- ・「北海道産小麦粉を有効活用した米紅麹のパンへの応用」森口奈美、小野舞美、梶原瑞月、高橋真美『日本官能評価学会』発表要旨集要旨集 p.39 (2016)
- ・「パン製造における米紅麹配合による品質評価に関する研究」高橋真美『日本官能評価学会』発表要旨集 p.39 (2016)
- ・「北海道産小麦粉「ネージュ」を活用したケーキの調理特性と官能評価に関する研究」高橋真美『日本官能評価学会』発表要旨集 p.38 (2016)
- ・「凝乳酵素産生菌株の有効活用に関する研究」高橋真美、松本孝『日本公衆衛生学会』第75回総会抄録集 p.648 (2016)
- ・「北海道産小麦のパン製造における有効性」高橋真美、松本孝『日本調理科学会』平成28年度大会研究発表要旨集 p.82 (2016)
- ・「大豆紅麹の添加がパンの物性および嗜好特性に及ぼす影響」高橋真美、松本孝『日本食品科学工学会』第62回大会講演集 p.151 (2016)
- ・「微生物由来の凝乳酵素の特性」高橋真美、松本孝『日本公衆衛生学会』第74回総会抄録集 p.551 (2015)
- ・「パン種が生地物性と食味特性に及ぼす影響」高橋真美『日本官能評価学会』発表要旨集 p.26 (2015)
- ・「大麦粉の蒸しケーキへの応用」高橋真美『日本栄養改善学会』第62回学術総会講演要旨集 p.344 (2015)
- ・「北海道産小麦粉のパン種の違いによる特性」高橋真美『日本栄養・食糧学会 関東支部大会』第96回講演要旨集 p.19 (2015)
- ・「Effectiveness of the Steaming Cake Containing *Monascus* Koji in the Stroke-prone Spontaneously Hypertensive Rats」Mami Takahashi, Takashi Matsumoto. *The 7th International Conference on Nutrition and Aging* p.4 (2015)
- ・「大豆紅麹の調製方法の違いがパン性状に及ぼす影響」高橋真美、松本孝『日本食品科学工学会』第62回大会講演集 p.151 (2015)
- ・「*Mucor*属の凝乳活性に及ぼす塩化カルシウムの影響」高橋真美『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.104 (2015)
- ・「Effects of Soybean *Monascus* koji on the Bread physical Properties」Mami Takahashi, Takashi Matusmoto. *The 12th Asian Congress of Nutrition Abstract Book* p.480 (2015)
- ・「台湾産紅麹から分離した紅麹菌の色素生産に及ぼす成分の影響」高橋真美『日本公衆衛生学会』第73回総会抄録集 p.596 (2014)
- ・「凝乳特性に及ぼす炭素源の影響」高橋真美、松本孝『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.31 (2014)

- 「パン種による紅麹添加パンの味質の改善」高橋真美、松本孝『日本栄養改善学会』第61回学術総会講演要旨集 p.316 (2014)
- 「パンの色調に及ぼす大豆紅麹の影響」高橋真美、松本孝『日本食品科学工学会』第61回大会講演集 p.111 (2014)
- 「凝乳性プロテアーゼのCaCl<sub>2</sub>の影響」高橋真美、松本孝『日本公衆衛生学会』第72回総会抄録集 p.590 (2013)
- 「生地力学特性に及ぼす大豆紅麹の影響」高橋真美、松本孝『日本食品科学工学会』第60回大会講演集 p.189 (2013)
- 「凝乳性プロテアーゼの特性」高橋真美、松本孝『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.45 (2013)
- 「蒸しケーキの色調に及ぼす紅麹の影響」高橋真美、松本孝『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.48 (2012)
- 「*Monascus anka* sp.で製造した紅麹の抗酸化能評価」高橋真美、小林杏、吉野文彦、松本孝、李昌一『日本食品科学工学会』第58回大会講演集 p.180 (2012)
- 「Assessment of the antioxidant Property of *Monascus Koji*」Mami Takahashi, Kyo Kobayashi, Fumihiko Yoshino, Masaichi-Chage-Li Lee, Takashi Matsumoto, Hatsue Moritaka. The 6th International Conference on Nutrition and Aging No.95 p.57 (2011)
- 「台湾産紅麹から分離した紅麹菌の色素生産性」高橋真美、松本孝『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.33 (2011)
- 「紅麹がパンの性状と嗜好特性に及ぼす影響」高橋真美、松本孝、森高初恵『日本食品科学工学会』第57回大会講演集 p.84 (2010)
- 「パン生地の力学特性に及ぼす紅麹の影響」高橋真美、松本孝、森高初恵『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.87 (2010)
- 「紅麹の生理機能物質と抗酸化能」高橋真美、松本孝、森高初恵『日本食品科学工学会』第56回大会講演集 p.152 (2009)
- 「紅麹のヒドロキシルラジカル消去活性」高橋真美、小林杏、吉野文彦、李昌一、森高初恵『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.70 (2009)
- 「紅麹菌生産物の抗酸化活性」高橋真美、小林杏、吉野文彦、李昌一、森高初恵『日本食品科学工学会』第55回大会講演集 p.152 (2008)
- 「*Monascus anka* AHU9085 の色素生産性」高橋真美、森高初恵『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.70 (2008)
- 「ゼラチンゲル及び寒天ゲルの飲み込み特性に及ぼす影響」佐川敦子、井上悠季、高橋真美、森高初恵『日本官能評価学会』2007年度大会講演要旨集 p.20 (2007)
- 「*Monascus koji* がパンの食味特性と組織に及ぼす影響」高橋真美、森高初恵『日本官能評価学会』2007年度大会講演要旨集 p.24 (2007)
- 「Effects of Ager on the Glucose Release from the Cooke Rice」Hatsue Moritaka, Yukiko Nakanishi, Atsuko Sagawa, Mami Takahashi, Shuichi Kimura. The 5th International Conference on Nutrition and Aging No.91 p.61 (2007)
- 「Effects of *Monascus koji* on Rheolgc Property of Bread」Mami Takahashi, Kyo Kobayashi, Fumihiko Yoshino, Masaichi-Chage-Li Lee, Hatsue Moritaka. The 5th International Conference on Nutrition and Aging No.91 p.61 (2007)
- 「紅麹がパンに及ぼす影響」高橋真美、森高初恵『日本食品科学工学会』第54回大会講演集 p.81 (2007)

- ・「米飯のテクスチャーと血糖値に及ぼす寒天の影響」森高初恵、高橋真美『日本食品科学工学会』第54回大会講演集 p.80 (2007)
- ・「紅麴(*Monascus koji*)の添加が製パン性に及ぼす影響」高橋真美、森高初恵『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.33 (2007)
- ・「紅麴がパンの食味に与える影響」高橋真美、森高初恵『日本官能評価学会』講演要旨集 p.32-33 (2006)
- ・「紅麴菌の色素生産性に及ぼす炭素源の影響」高橋真美、森高初恵『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.19 (2006)
- ・「寒天ゲルとゼラチンゲルの飲み込みと物性の関係について」森高初恵、高橋真美『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.18 (2006)
- ・「食パンの官能特性に及ぼす紅麴色素の影響」高橋真美、森高初恵『日本官能評価学会』講演要旨集 p.42-43 (2005)
- ・「微小粒分散ゲルの力学特性－極性を異にする多糖類のマトリックスゲル－」森高初恵、高橋真美、石原三妃『日本レオロジー討論会』講演要旨集 p.316-317 (2005)
- ・「紅麴菌(*Monascus anka* sp.)の色素生産性に及ぼす窒素源の影響」高橋真美、森高初恵『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.72 (2005)
- ・「女子大生の飲料水評価(2)」－飲料水の摂取状況との関わり－ 高橋真美、森高初恵、池山豊『日本官能評価学会』講演要旨集 p.44-45 (2004)
- ・「女子大生の飲料水評価(1)」－飲料水の摂取状況との関わり－ 高橋真美、森高初恵、池山豊『日本官能評価学会』講演要旨集 p.41-42 (2003)

#### 【競争的資金等の研究課題】

- ・ 公益財団法人 飯島藤十郎記念食品科学振興財団「大豆紅麴の製パン性に関する研究」研究期間:2013年4月-2014年3月
- ・ 日本学術研究振興会:科学研究費「基礎研究(C)」 「紅麴の機能性評価と食品への有効活用」研究期間:2011年4月-2014年3月
- ・ 公益財団法人 すかいらくフードサイエンス研究所「紅麴添加パンの抗酸化評価に関する研究」研究期間:2008年4月-2009年3月
- ・ 日本学術振興会:科学研究費「基礎研究(C)」 「テクスチャーモディファイヤーを用いた易咀嚼性食品モデルの創設」研究期間:2004年4月-2007年3月

#### 【講演】

- ・ 「主成分分析を用いたアンケート調査－ミネラルウォーターの分析－」高橋真美『日本科学技術研究所』第15回 JUSEパッケージ活用事例シンポジウム SOCスキルアップの新展開講演集 p.33-39



戸板女子短期大学

TOITA WOMEN'S COLLEGE