

2023年度 食品栄養学科 卒業研究中間報告会

発表順	研 究 テ ー マ
1	M大学学生寮における寮食利用の有無と食に対する意識との関連について
2	夕食欠食が女子大学生の睡眠の質に与える影響
3	若年女性の栄養と食生活に関するリテラシーについて
4	音楽科学生を対象とした演奏前後のコンディショニングに向けた食行動の実態調査
5	計画的行動理論を用いた運動部所属生徒の食行動の検討
6	飲料用ストローの使用実態と材質の違いによる評価 ～プラスチックとその他の材質との比較～
7	食物アレルギーの原因物質を含む特定原材料 8 品目を用いない蒸しパンの考案と評価
8	幼児期におけるバランスの良い食事に対する意識の変化
9	小学生の食生活と学習意欲との関連
10	女子大学生の生活の違いと食事の関連
11	働き盛り世代の食の現状と高血圧との関連
12	社員食堂における実践につなげるための栄養教育媒体についての検討
13	長時間の座位姿勢から立位への姿勢変化が及ぼす、生体電気インピーダンス法による体成分測定結果への影響
14	経腸栄養剤の製品調査と種類と特徴に着目したデータベース化について
15	胃切徐術後の後期高齢者に対する栄養ケアマネジメントについて
16	全がゆ調製後の保存温度および保存容器の違いによる衛生的な安全性の検討
17	玄米調製における炊飯後の長時間保温及び副材料添加が 玄米飯に及ぼす影響について
18	女子大生のダイエットサプリに関する認識とダイエット行動に関するアンケート調査
19	食生活に関するリテラシーは女子大生のダイエット行動に影響するか？
20	女子大生の放射線に関する知識とリスク認知に関するアンケート調査
21	菓子類の過剰摂取とうつ症状との関連性
22	ヨーグルト摂取による腸内環境の改善とエクオール産生能の関係について
23	やみつきを感じる食品に関する研究 ～女子大学生へのアンケート調査から～
24	味噌汁の香りによる指先温度と唾液α-アミラーゼ活性の変化
25	トレイの色が食事の印象に及ぼす影響～異なる提供温度に注目して～
26	長期保存炊飯米粉の糊化度について — GA法とBAP-AG法による糊化度測定法の比較 —
27	「ブラウニー」調製における卵代替食材の探索
28	バナナペースト添加米粉パンの製パン特性
29	パン用米粉「みずほ力」の製パン特性と膨化性評価についての一考察
30	モッツアレラチーズ形成能におよぼす有機酸種、牛乳種および乳清タンパク質共存の影響