

番号	2022年度 食品栄養学科 卒業研究中間報告会 研究テーマ
1	効果的なタケノコえぐ味除去方法の検索とタケノコ水煮の抗酸化能について
2	低温調理鶏胸肉の品質特性におよぼすフォーク穿刺の効果について
3	モッツアレラチーズの伸展性におよぼすpHの影響について
4	アミロース含量の異なる炊飯米の糊化度について
5	スクロース溶液摂取後の血糖値変化～スクロース入り炭酸水とスクロース水の比較～
6	疲労感と栄養素・食品摂取量の解析～POMS2と食物摂取頻度調査を用いて～
7	カフェイン摂取状況と睡眠に関する自記式調査を用いた解析
8	有酸素運動と無酸素運動における活動時エネルギー消費量の測定
9	サプリメントが肌に及ぼす効果に関する文献調査と女子大学生におけるスキンケアに関するアンケート調査
10	女子大学生における月経周期に伴うむくみの症状の現状
11	めしとカレーライスの食後グルコース値の変化
12	睡眠障害の改善を謳った製品の科学的根拠
13	食物アレルギーに関する理解や認知に与える要因～保護者へのアンケート調査の解析から～
14	抗てんかん薬と葉酸値低下の関連について～葉酸摂取に関する認知のアンケート調査と症例検討～
15	更年期の認知と食行動、生活習慣に関するアンケート調査～更年期をポジティブに捉えている人はQOLが高いのか？
16	女子大学生の冷えに対するショウガ摂取の効果～短期効果と長期効果について～
17	外来高齢CKD（chronic kidney disease）患者のチーム医療における管理栄養士の役割について
18	社員食堂における食意識・健康意識の変化～仙台村田製作所との社会連携から～
19	中食利用の実態と利用者・提供者から見た介入方法の検討
20	女子大学生の排便状況と生活習慣との関連
21	居住形態からみた女子大学生の中食利用状況について
22	女子大学生を対象としたオートミールの利用に関する実態調査とその活用方法について
23	給食経営管理実習の献立における日本食品標準成分表2015年版（七訂）と2020年版（八訂）を用いた計算値の差ならびに調理前後の計算値の差に関する検討
24	女子大学生の大豆ミートに対する意識と商品普及に効果的な付加価値の検討
25	女子高校生を対象とした栄養教育がもたらす米の意識及び摂取状況の変化
26	隠れ肥満の女子大学生における栄養摂取および食事状況の検討