

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）	食品学、食品加工学、食品安全学、食品衛生学
研究テーマ	・ 北海道産小麦粉を活用した紅麴のパンへの有効活用 ・ 大麦粉が製パン特性および嗜好性に及ぼす影響
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・食糧学会/日本栄養改善学会/日本食品衛生学会/日本官能評価学会/日本公衆衛生学会/日本肥満学会

主要業績

【学術論文】

- ・ 「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 Coolig 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)
- ・ 「女子大生とミネラルウォーターとの関わり（1）－ミネラルウォーター摂取の現状－」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)
- ・ 「紅麴菌の色素生産性」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)
- ・ 「*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)
- ・ その他

【研究発表】

- ・「 β -グルカン高含有の小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)
- ・「脳卒中易発性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 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 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)
- ・「小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)
- 「台湾産紅麴から分離した紅麴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)
- 「パン種による紅麴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麴の影響」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CaCl₂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麴の影響」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麴の影響」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.で製造した紅麴の抗酸化能評価」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
- 「台湾産紅麴から分離した紅麴菌の色素生産性」高橋真美、松本孝 『日本調理科学会』研究発表要旨集 p.33 (2011)
- 「紅麴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麴の影響」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)
- 「紅麴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)
- 「紅麴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)
- 「紅麴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
- ・「Effects of *Monascus koji* on Rheolgal 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
- ・「紅麴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)

【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

