

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)	食品機能学、食品安全学、食品加工学
研究テーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・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

主要業績

【学術論文】

- ・「*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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)

【研究発表】

- ・ 「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)
- ・ 「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)
- ・ 「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)
- ・ 「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)
- ・ 「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)
- ・ 「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)
- ・ 「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)
- ・ 「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(*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)
- ・ 「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)
- ・ 「Effects of *Monascus koji* on Rheological 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
- ・ 「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
- ・ 「*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)
- ・ 「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 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)

- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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
- ・「*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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「生地の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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「Effects of Soybean *Monascus koji* on the Bread physical Properties」 Mami Takahashi, Takashi Matsumoto. The 12th Asian Congress of Nutrition Abstract Book p.480 (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)

- ・「大豆紅麴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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「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)
- ・「大豆紅麴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)
- ・「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『日本調理科学学会』平成28年度大会研究発表要旨集 p.82 (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)
- ・「パン製造における米紅麴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)
- ・「北海道産小麦粉を有効活用した米紅麴のパンへの応用」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麴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)

【講演】

- ・「主成分分析を用いたアンケート調査ーミネラルウォーターの分析ー」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