

# ご案内

## 平成28年度栄養健康学科卒業論文発表会

以下の日程で開催しますので、ご案内申し上げますとともにご来場をお待ちしています。

日時： 平成28年12月14日(水)13:00~17:10、 12月15日(木)13:00~17:00  
会場： シーボルト校本部棟大講義室  
対象： 一般の方も入場可能です。

1日目：12月14日(水)		2日目：12月15日(木)	
13:00~13:50		13:00~13:50	
1	摘果ミカン混合発酵茶が高血圧自然発症ラットの血圧および脂質代謝に及ぼす影響 青木 啓武	23	人工イクラ調製技術を応用しためんつゆキャビアの物性と嗜好性 田川 夕映奈
2	成長期のラットの栄養状態がビタミンAの吸収・代謝機能に及ぼす影響 赤瀬 由衣	24	マサバへしこの発酵に関する微生物叢の解析 -乳酸菌について- 滝口 真由
3	哺乳動物ラットのゲラニルゲラノイン酸に関する研究 荒木 優貴子	25	ハナビラタケがラットの脂質代謝およびエネルギー代謝に及ぼす影響 武山 藍
4	栄養調査の日数及び残差法を用いたエネルギー調整による変動について 池田 笑子	26	運動と食事制限の介入によるヒト骨格筋テロメア長の変化 田淵 琴野
5	長崎県本土、壱岐におけるn-3系多価不飽和脂肪酸摂取状況の比較と考察 石田 友里子	27	幼児の骨密度と食生活習慣との関連性 玉井 美友
14:00~14:50		14:00~14:50	
6	「金芽米」のコロイド溶液の粘度と接触角の測定 稲森 玲那	28	発酵乳および豆乳エスプーマの物性と嗜好性 富永 眞美
7	幼児の咀嚼能力と食育の在り方について 江崎 亜里紗	29	成長期のラットの栄養状態が脂質の吸収・代謝機能に及ぼす影響 中道 沙咲
8	大豆タンパク質の非消化高分子画分(HMF)の摂取がラットの脂質代謝に及ぼす影響 大家 香澄	30	NASHの発症予防におけるツバキ混合発酵茶の効果と作用機序の検討 中村 智美
9	$\beta$ -コングリニンの摂取が高血圧自然発症ラットの血圧および脂質濃度に及ぼす影響 岡田 愛子	31	乳酸発酵黒大豆の摂取が高血圧自然発症ラットの血圧および脂質濃度に及ぼす影響 永峯 聖菜
10	ゲラニルゲラノイン酸誘導性小胞体ストレス応答に対する各種脂肪酸の影響 岡田 あかり	32	原理の異なる発生装置から生じたナノバブルの粒径分布特性と溶存酸素に及ぼす影響 西村 志帆
15:00~16:00		15:00~15:50	
11	糖摂取前後の運動が血糖値とインスリンの変化に及ぼす影響 岡田 真歩	33	乳酸発酵したおからがラットの脂質代謝に及ぼす影響 野中 知夏
12	ふっくりんこ、あきたこまち、ヒノヒカリの金芽米と精白米の米食パンへの加水量の影響 梶原 沙耶	34	自転車による有酸素運動トレーニングが皮下脂肪厚、筋厚と筋質に及ぼす影響 馬場 恵里
13	長崎県産カステラから分離された真菌と製造現場の環境菌との相関 勝部 穂乃花	35	スナネズミのビタミンA代謝に及ぼすたんぱく質およびビタミンAの栄養状態の影響 比嘉 友花
14	長崎県内保育所給食献立表からの野菜給与量と調理法の検討 加藤 里紗子	36	長崎県民の $\beta$ -クリプトキサンチンの摂取状況と柑橘類との関係 藤本 沙弥香
15	にこまる、つや姫、コシヒカリの金芽米と精白米の米食パンへの加水量の影響 角野 万葉	37	給食管理実習が学生の献立作成能力に及ぼす影響 本間 唯子
16	健常者における血液検査値と体組成計測定値について 門脇 侑里		
16:10~17:10		16:00~17:00	
17	Byssochlamys属の新種と耐熱性について 岸田 夏穂	38	長崎県産柑橘ジュースの乳酸発酵に関する研究 松崎 あゆみ
18	非アルコール性脂肪肝炎モデルラットにおけるツバキ混合発酵茶の予防効果について 京極 晶	39	長期の高脂肪食摂取がマウスのビタミンA・ $\beta$ -カロテン吸収・代謝に及ぼす影響 松田 桃子
19	Hamigera属の耐熱性と迅速識別法の開発 清原 千明	40	2型糖尿病と嗜好品・牛乳・健康食品との関連性について 三村 真璃
20	対馬に住む幼児の運動能力と食生活習慣に関する研究 河野 史香	41	ジオスゲニンの摂取がKK-Ayマウスの血糖値および脂質濃度に及ぼす影響 三宅 彩未
21	低強度運動トレーニングは若年女性の身体組成と安静時代謝量を変化させるか 副島 夏美	42	女子大学生における行動変容の準備性を用いた健康行動の共変動の検討 吉田 裕葵子
22	肝癌細胞に対するゲラニルゲラノイン酸の効果のメタボローム分析 孫 月	43	長崎県本土、壱岐における葉酸摂取状況の比較と考察 早稲田 涼香