

教育研究業績書

2020年10月27日

所属：食創造科学科

資格：助教

氏名：中村 衣里

研究分野	研究内容のキーワード
食品衛生学	食品の品質・機能性, 食品間の相互作用
学位	最終学歴
博士 (食物栄養学)	武庫川女子大学大学院 生活環境学研究科 食物栄養学専攻 修士課程 修了

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1 教育方法の実践例		
2 作成した教科書、教材		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
4 その他		

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1 資格、免許		
1. 管理栄養士	2011年06月03日	
2 特許等		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
4 その他		
1. 第29回茶学術研究会会員講演 奨励賞受賞	2014年03月14日	茶学術研究会

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
1 著書				
2 学位論文				
3 学術論文				
1. Effects of Jukoku koji on protein digestion in rats (査読付)	共	2019年8月28日	日本食品化学学会誌, 26(2), 77-83 (2019)	Toshiki Matsuura, Eri Nakamura, Toru Numasawa, Kenji Yamazaki, Ryoji Takagaki
2. Composition and functionality of matcha of different qualities (査読付)	共	2018年4月28日	日本食品化学学会誌, 25(1), 7-14(2018)	Eri Nakamura, Isao Tomita, Toshiki Matsuura
3. ラット門脈カテーテル留置法におけるタンパク質消化吸収評価モデルの開発 (査読付)	共	2017年08月25日	日本食品化学学会誌, 24(2), 69-74(2017)	中村衣里, 月向さやか, 富田勲, 松浦寿喜
4. ラット門脈カテーテル留置法によるキサンタンガムと医薬品の相互作用の検討 (査読付)	共	2016年12月22日	日本食品化学学会誌, 23(3), 126-132(2016)	橋本ゆかり, 中村衣里, 松浦寿喜
5. ところみ調整食品に利用される水溶性食物繊維への医薬品の吸着 (査読付)	共	2016年12月22日	日本食品化学学会誌, 23(3), 113-117(2016)	橋本ゆかり, 高井舞, 中村衣里, 松浦寿喜
6. 抹茶の品質と糖質吸収阻害作用との関係 (査読付)	共	2014年12月24日	日本食品化学学会誌, 21(3), 163-168(2014)	中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
7. 水溶性食物繊維とアセトアミノフェンの相互作用 (査読付)	共	2013年12月24日	日本食品化学学会誌, 20(3), 141-146(2013)	戸根瑛美, 橋本ゆかり, 中村衣里, 上田(吉川)友佳子, 木戸和貴子, 田代操, 松浦寿喜
8. 緑茶, 烏龍茶, 紅茶および普洱茶のラットにおける脂質吸収抑制作用 (査読付)	共	2013年12月24日	日本食品化学学会誌, 20(3), 147-152(2013)	上田(吉川)友佳子, 中村衣里, 橋本ゆかり, 戸根瑛美, 木戸和貴子, 松浦寿喜
9. 市販されている桑の葉健康食品の血糖上昇抑制作用の比較 (査読付)	共	2012年12月21日	日本食品化学学会誌, 19(3), 185-190 (2012)	木戸和貴子, 吉川友佳子, 中村衣里, 橋本ゆかり, 戸根瑛美, 松浦寿喜
10. 抹茶含有菓子パンの摂取が健康人の食後血糖値に与える影響 (査読付)	共	2012年08月24日	日本食品化学学会誌, 19(2), 124-128(2012)	中村衣里, 吉川友佳子, 戸根瑛美, 木戸和貴子, 松浦寿喜

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
付)				
その他				
1. 学会ゲストスピーカー				
2. 学会発表				
1. ラット門脈カテーテル留置法によるタンパク質消化吸収機能評価法の開発	共	2019年05月19日	第73回日本栄養・食糧学会大会	中村衣里, 武田瑞季, 松浦寿喜
2. ラットにおけるホエイ, 大豆およびカゼインタンパク質の消化吸収の比較	共	2019年05月19日	第73回日本栄養・食糧学会大会	武田瑞季, 中村衣里, 松浦寿喜
3. ラット門脈血中アミノ酸濃度を指標としたタンパク質消化吸収評価法の開発	共	2018年12月08日	第59回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	武田瑞季, 中村衣里, 松浦寿喜
4. 緑茶のタンパク質消化吸収への影響	共	2018年12月08日	第59回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	中村衣里, 武田瑞季, 松浦寿喜
5. バジルの脂質吸収抑制作用に関する研究	共	2017年06月02日	日本食品化学学会第23回総会・学術大会	松浦寿喜, 中村衣里, 坂田知彦
6. ラット門脈カテーテル留置法におけるタンパク質消化吸収評価モデルの開発	共	2017年06月01日	日本食品化学学会第23回総会・学術大会	中村衣里, 松浦寿喜
7. 抹茶の品質と機能性との関係について～糖質吸収抑制作用を指標として～	共	2016年10月22日	第55回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	中村衣里, 橋本ゆかり, 松浦寿喜
8. ラット門脈カテーテル留置法を用いた食品成分と医薬品の相互作用	共	2016年06月03日	日本食品化学学会第22回総会・学術大会	橋本ゆかり, 中村衣里, 松浦寿喜
9. 水溶性食物繊維が医薬品の吸収に与える影響	共	2016年05月15日	第70回日本栄養・食糧学会大会	橋本ゆかり, 中村衣里, 高井舞, 松浦寿喜
10. ラットにおける3種麹菌の穀物麹(寿穀麹)の蛋白質消化吸収促進作用	共	2016年05月15日	第70回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜, 中村衣里, 橋本ゆかり, 高井舞, 沼沢徹, 山崎健司, 高柿了士
11. バジルの脂質吸収抑制作用に関する研究	共	2016年05月14日	第70回日本栄養・食糧学会大会	中村衣里, 橋本ゆかり, 高井舞, 坂田知彦, 小嶋拓, 松浦寿喜
12. 抹茶の品質と糖質吸収阻害作用との関係	共	2015年09月17日	フォーラム2015 衛生薬学・環境トキシコロジー	中村衣里, 橋本ゆかり, 高井舞, 松浦寿喜
13. 抹茶の価格と機能性との関係～糖質吸収抑制作用を指標として～	共	2014年3月14日	第29回茶学術研究会講演会	中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
14. スイートバジルの糖質吸収抑制作用に関する研究	共	2014年10月25日	日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会	和田宏美, 橋本ゆかり, 高井舞, 中村衣里, 松浦寿喜
15. ラットにおける水溶性食物繊維の医薬品吸収抑制作用	共	2014年10月25日	日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会	橋本ゆかり, 和田宏美, 高井舞, 中村衣里, 松浦寿喜
16. ブドウ種子抽出物の糖質および脂質吸収抑制作用	共	2014年10月25日	日本栄養・食糧学会第53回近畿支部大会	高井舞, 橋本ゆかり, 和田宏美, 中村衣里, 松浦寿喜
17. 銘柄の異なる抹茶が糖質吸収抑制作用に与える影響	共	2014年06月01日	第68回日本栄養・食糧学会大会	中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
18. 腸リパーゼ阻害作用によるオーツブランの中性脂肪吸収抑制作用	共	2014年05月31日	第68回日本栄養・食糧学会大会	北野美佐子, 山元宏貴, 森雄一郎, 藤井孝, 石橋泰史, 伊神孝生, 中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
19. イヌリン, ガラクトマンナンは小腸上皮細胞においてカイロミクロンの分泌を抑制する	共	2014年05月31日	第68回日本栄養・食糧学会大会	森雄一郎, 山元宏貴, 北野美佐子, 伊神孝生, 中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
20. 水溶性食物繊維持続投与とラットにおけるアセトアミノフェンおよびイブプロフェンの吸収の差異	共	2014年05月23日	日本食品化学学会第20回総会・学術大会	橋本ゆかり, 和田宏美, 高井舞, 中村衣里, 松浦寿喜
21. 水溶性食物繊維持続投与とラットにおける解熱鎮痛剤の吸収抑制作用	共	2014年03月30日	日本薬学会第134年会	橋本ゆかり, 上田友佳子, 和田宏美, 中村衣里, 松浦寿喜
22. 抹茶の銘柄によるカテキン含量および機能性について	共	2013年08月29日	日本食品化学学会第19回総会・学術大会	中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
23. 抹茶含有菓子パンのヒトにおける食後血糖上昇抑制作用	共	2013年03月30日	日本薬学会第133年会	中村衣里, 橋本ゆかり, 上田友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜
24. 水溶性食物繊維とアセトアミノフェンの相互作用	共	2013年03月29日	日本薬学会第133年会	戸根瑛美, 中村衣里, 橋本ゆかり, 木戸和貴子, 上田友佳子, 田代操, 松浦寿喜
25. 水溶性食物繊維がアセトアミノフェンおよびイブプロフェンの吸収に与える影響	共	2013年03月29日	日本薬学会第133年会	橋本ゆかり, 中村衣里, 上田友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜
26. 血糖上昇抑制作用を有する抹茶含有菓子パンの開発	共	2012年12月02日	第11回日本栄養改善学会近畿支部学術総会	中村衣里, 橋本ゆかり, 上田友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
2. 学会発表				
27. 市販解熱鎮痛剤成分の水溶性食物繊維への吸着	共	2012年12月02日	第11回日本栄養改善学会近畿支部学術総会	橋本ゆかり, 中村衣里, 上田友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜
28. 各種水溶性食物繊維の脂質吸着能と脂質吸収抑制作用	共	2012年10月20日	第51回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	上田(吉川)友佳子, 木戸和貴子, 中村衣里, 橋本ゆかり, 松浦寿喜
29. 茶カテキン含有食品の血糖値に与える影響-抹茶パンの血糖上昇抑制作用-	共	2012年10月20日	第62回日本薬学会近畿支部総会・大会	中村衣里, 橋本ゆかり, 戸根瑛美, 上田(吉川)友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜
30. 食品と医薬品の相互作用-医薬品成分の水溶性食物繊維への吸着-	共	2012年10月20日	第62回日本薬学会近畿支部総会・大会	橋本ゆかり, 中村衣里, 戸根瑛美, 上田(吉川)友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜
31. In vitro におけるアセトアミノフェンと水溶性食物繊維の相互作用	共	2012年03月	日本薬学会132年会	木戸和貴子, 戸根瑛美, 中村衣里, 松浦寿喜
3. 総説				
4. 芸術(建築模型等含む)・スポーツ分野の業績				
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
6. 研究費の取得状況				
1. 公益財団法人 日本食品化学研究振興財団 研究助成 継続	単	2020年		大豆タンパク質にアミノ酸栄養強化剤および増粘多糖類を添加した高齢者・病者向けプロテイン飲料の開発
2. 公益財団法人 日本食品化学研究振興財団 研究助成 新規	単	2019年		大豆タンパク質にアミノ酸栄養強化剤を添加した高齢者・病者向けプロテイン飲料の開発
学会及び社会における活動等				
年月日				事項