

氏名	富田 雅弘
所属校名	柴田学園大学
所属学科	健康栄養学科
職名	教授
学位	博士
研究分野のキーワード	食品学・食品化学・食品加工・食品衛生

内容	論文題目及び雑誌、発表演題及び学会名等
学会発表 (2017～2021年度)	富田雅弘, 市販生(なま)醤油に含まれるプロテアーゼの食品への作用について, 日本家政学会東北・北海道支部会(福島).2019
	富田雅弘, 市販生醤油に含まれるプロテアーゼについて, 日本家政学会東北・北海道支部会(仙台).2018
	富田雅弘, 市販生醤油に含まれる旨味をこわす酵素について, 日本家政学会東北・北海道支部会(札幌).2017
論文 (査読有り雑誌) (2016年度以前)	Tsuchiya.Y, Tomita.M et al., Effects of salmon nasal cartilage proteoglycan on plasma glucose concentration and active glucose transport in the small intestine., J Nutr Sci Vitaminol, 61, 502-505, 2015
	Tsuchiya.Y, Tomita.M et al., Absorption of proteoglycan via clathrin-mediated endocytosis in the small intestine of rats., Biosci. Biotechnol. Biochem., 77(3). 654-656, 2013
	Tomita.M, Okubo.K, Isomers and homologues of L-glutamic acid 5-n-butyl ester as promoters of sediment formation in raw soy sauce., J. Biosc. Bioeng., 87. 357-360, 1999
	Tomita.M, Okubo.K, Purification and identification of the promoter of sediment formation from raw soy sauce by heating., J. Ferment. Bioeng., 86, 373-378, 1998
	富田雅弘, 大久保一良, 醤油火入れオリ生成に及ぼす因子の性質とその画分, 発酵工学会誌 第68巻第2号p. 117-122. 1990
	大久保一良, 富田雅弘, 醤油粕たんぱく質の化学的諸性質について, 醸造協会誌 第84巻第12号p. 869-875. 1989
	富田雅弘, 大久保一良, 生揚醤油の火入れオリ生成に及ぼす因子, 発酵工学会誌 第65巻第3号p. 185-189. 1987
論文 (査読なし雑誌) (2016年度以前)	富田雅弘, 元村佳恵, 市販醤油の火入れオリ生成活性, 東北女子大学・東北女子短期大学紀要第39号. 28-31. 2000
学会発表 (2016年度以前)	土谷庸, 富田雅弘, ラット小腸におけるクラスリン依存性エンドサイトーシスを介したサクレ鼻軟骨由来プロテオグリカン吸収, 日本農芸化学会大会(仙台).2013
	富田雅弘, 元村佳恵, 市販醤油の火入れオリ生成活性, 日本家政学会東北支部会(弘前).2000
	富田雅弘, 大久保一良, 火入れオリ生成促進因子の精製, 日本農芸化学会東北支部・北海道支部合同学術講演会(弘前).1996
	富田雅弘, 大久保一良, 火入れ時のオリ生成に及ぼす生揚醤油分画画分の影響(その2), 日本農芸化学会大会(京都).1987
	富田雅弘, 大久保一良, 火入れ時のオリ生成に及ぼす生揚醤油分画画分の影響(その1), 日本農芸化学会大会(東京).1986
	富田雅弘, 江尻慎一郎, カイコ絹糸腺ポリペプチド鎖伸長因子1の化学構造, 日本農芸化学会東北支部・北海道支部合同学術講演会(仙台).1984
その他の活動 (2016年度以前)	富田雅弘, 今村麻里子, 手打ちざるうどんさわやかランチ(・地場産品で食育クッキング・), 青森県食育啓発事業委託業務(東北女子大学夏季公開講座), 2010(講師)
	富田雅弘, 今村麻里子, 青森県産小麦でニョキニョキニョッキ(・健康おいしい親子食育クッキング・), 青森県食育啓発事業委託業務(東北女子大学夏季公開講座), 2009(講師)