

氏 名	市田淳治
所 属 校 名	柴田学園大学
所 属 学 科	フードマネジメント学科
職 名	特任教授
学 位	理学士
研 究 分 野 の キ ー ワ ー ド	糖質工学、有機化学、食品化学

内 容	論文題目及び雑誌、発表演題及び学会名等
著 書 (2020 ～ 2024 年 度)	
論 文 (査 読 有 り 雑 誌 等) (2020 ～ 2024 年 度)	A. Watanabe, M. Shimada, H. Maeda, T. Narumi, J. Ichita, K. Itoku and A. Nakajima, Apple Pomace Extract Improves MK-801-Induced Memory Impairment in Mice, <i>Nutrients</i> , vol. 16, 194 (2024).
	N. Nanashima, H. Maeda, A. Nakajima, M. Nishizuka, T. Narumi, J. Ichita, K. Itoku, Plant Foods for Human Nutrition (Published online, 13 July 2024).
論 文 (査 読 な し 雑 誌 等) (2020 ～ 2024 年 度)	
学 会 発 表 (2020 ～ 2024 年 度)	市田淳治、鳴海剛、丸山朝美、伊德行、佐々木千尋、尾形健治、類家伸一、奈良一寛、地域資源を活用した新しい多糖類「りんごe-ペクチン」の開発、第10回弘前保健科学研究会（2023年10月、弘前市）。
	○市田淳治、佐々木千尋、尾形健治、類家伸一、鳴海剛、丸山朝美、伊德行、奈良一寛、「強酸性電解水により抽出されるペクチン様多糖類について」、日本機能水学会第22回学術大会（令和6年10月5日～6日、東京都）。
そ の 他 の 活 動 (2020 ～ 2024 年 度)	特許出願：全果りんご及び・又はリンゴ搾汁残渣からペクチン及び・又はセルロースを抽出する方法（特願2023-26140、2023年2月22日）。
	特許出願：全果りんご及び・又はりんご搾汁残渣からセラミド含有物又はセラミドを抽出する方法及びそのセラミドを含む組成物（PCT/JP2021/23075、2021年6月17日）。
著 書 (2018 年 度 以 前)	植物細胞壁実験法、編著：石井忠、石水毅、梅津俊明、加藤陽治、岸本崇生、小西照子、松永俊明、弘前大学出版会（2016年2月）。
	植物資源の生理活性物質ハンドブック、監修：谷村顕雄、編集委員：吉積智司、古賀邦正、伊藤汎、サイエンスフォーラム社（1998年4月）。
論 文 (査 読 有 り 雑 誌) (2018 年 度 以 前)	小川拓人、右田光、島田聡子、市田淳治、長田恭一、りんご搾汁残渣に存在するグルコシルセラミドの構造とその含有量、日本食品科学工学会誌、vol. 61 (6), 251-257 (2014)。
	市田淳治、リンゴペクチンおよびペクチンオリゴ糖の製造と生理機能、日本未病システム学会雑誌、vol. 11(2), 304-308 (2005)。
	T. Ishii, J. Ichita, H. Matsue, H. Ono, I. Maeda, Fluorescent Labeling of Pectic Oligosaccharides with 2-Aminobenzamide and Enzyme Assay for Pectin, <i>Carbohydr. Res.</i> , vol. 337, 1023-1032 (2002)。
論 文 (査 読 な し 雑 誌) (2018 年 度 以 前)	市田淳治、りんご搾汁残渣からの食品素材と剪定枝の燃料化、 <i>Techno-Innovation</i> vol. 20 (1), 6-11 (2010)。
	市田淳治、機能性素材調製原料としてのリンゴ、果樹試験研究推進協議会会報、vol. 17, 25-29 (2010)。
	工藤重光、加藤陽治、伊藤聖子、畑山一郎、三上稔之、市田淳治、奈良岡馨、ナガイモでインフルエンザ予防、生物工学会誌、vol. 87 (5), 256-257 (2009)。
	市田淳治、山口信哉、松江一、リンゴ搾汁残さの有効利用、リンゴペクチンオリゴ糖の開発、果汁協会報、vol. 520, 30-39 (2002)。
学 会 発 表 (2018 年 度 以 前)	市田淳治、長田恭一、高橋匡、奈良岡馨、境健治、田中清人、伊德行、山野豊、片山寿伸、伊東俊司、りんご産業クラスター：地域バイオマスから得られるりんごペクチンとセラミド、第22回日本MRS学術シンポジウム（2012年9月）。
	市田淳治、長田恭一、高橋匡、奈良岡馨、境健治、田中清人、伊德行、山野豊、片山寿伸、伊東俊司、地域バイオマスであるりんご残渣からにペクチンとセラミドの調製、第21回日本MRS学術シンポジウム（2011年12月）。
	市田淳治、奈良岡馨、高橋匡、廣部康夫、福士聖一、大坊民夫、金子博行、新規ハイブリッド型乾燥システムによる「りんごエコ・ファイバー」の製造と食品素材化、平成22年度日本食品科学工学会東北支部大会（2010年10月）。
	J. Ichita, K. Osada, T. Takahashi, K. Naraoka, K. Sakai, K. Tanaka, K. Itoku, Y. Yamano, and H. Katayama., Tandem Production System For Pectic Polysaccharides And Cerebrosides From Apple Pomace, 25th International Carbohydrate Symposium (2010年9月)。
	市田淳治、リンゴ加工残渣からの有用物質の製造に関する研究、平成21年度常緑果樹研究会（2010年1月）。
そ の 他 の 活 動 (2019 年 度 以 前)	市田淳治、糖鎖リソースを活用した地域創生・産学連携について、香川県希少糖戦略会議第7回複合糖質・糖鎖部会（2017年2月）
	市田淳治、地域資源を活用した機能性素材の開発事例ーりんごペクチンとセラミドー、2015年日本農芸化学会東北支部市民フォーラム（2015年11月）
	市田淳治、地域資源を活用した糖質研究の事例ーペクチン、ペクチンオリゴ糖及びりんごセラミド、第15回青森糖質研究会（2015年10月）