

氏名	小笠原 敦子
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	教授
学位	博士（工学）
研究分野のキーワード	微生物利用、食品科学、食生活

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)	
論文 (査読なし雑誌等) (2019 ～ 2024 年 度)	
学 会 発 表 (2019 ～ 2024 年 度)	
そ の 他 の 活 動 (2019 ～ 2024 年 度)	小笠原敦子, 青森県清酒鑑評会および味噌醤油鑑評会審査員, 1993-2020 (出品物審査)
	小笠原敦子, (一社) 青森県工業会スマートものづくり促進事業に係るコーディネーター, 2021-2023 (DX, GXに関する取組指導)
著書 (2019 年 度 以 前)	小笠原敦子他, 1. マイクロ／ナノカプセルの調製, 徐放性制御と応用事例, 337-340, 技術情報協会, 東京, 2014年
論文 (査読有り雑誌) (2019 年 度 以 前)	小笠原敦子, 花松憲光, 市田淳治, 調味料添加用マイクロカプセルの製造方法およびマイクロカプセル添加醤油に関する研究, (一財) 日本醤油技術センター, 醤油の研究と技術, 35, 391-397, 2009
	小笠原敦子, 花松憲光, 市田淳治, マイクロカプセル添加醤油の官能評価と濁度 (一財) 日本醤油技術センター, 醤油の研究と技術, 35, 475-478, 2009
論文 (査読なし雑誌) (2019 年 度 以 前)	小笠原敦子、齋藤知明、岩間直子, 平成17年度青森県産味噌・醤油の内容調査結果, 平成17年度版青森県工業総合研究センター事業報告書, 114, 2006
	小笠原敦子、小田昭浩、市田淳治, カビ毒除去能を有する新規素材の開発, 平成17年度版青森県工業総合研究センター事業報告書, 205-209, 2006
	齋藤幸司、小笠原敦子、瀬古典明、玉田正男, 放射線グラフト重合捕集材を用いた食品精製技術の開発 (第1報) , 平成17年度版青森県工業総合研究センター事業報告書, 191-193, 2006
学 会 発 表 (2019 年 度 以 前)	小笠原敦子 、後藤 (山本) 奈美、石川雄章, 醸造用酵母のAFLP解析, 日本生物工学会第50回大会, 1998
	小笠原敦子、齋藤知明、岩間直子、市田淳治, 青森県産味噌の化学成分と官能評価, 平成19年度日本食品科学工学会東北支部大会, 2007
	小笠原敦子, 高浸透圧耐性マイクロカプセルによる γ -アミノ酪酸 (GABA) 添加味噌の開発, 第5回みそ技術研究発表会, 2017
そ の 他 の 活 動 (2019 年 度 以 前)	小笠原敦子, 青森県清酒鑑評会および味噌醤油鑑評会審査員, 1993-2020 (出品物審査)
	小笠原敦子, 全国新酒鑑評会審査員, 2008 (出品物審査)
	小笠原敦子, 東北清酒鑑評会審査員, 2009-2011 (出品物審査)
	小笠原敦子, プロテオグリカンを活用した高機能性食品の開発, 2013 (招待講演講師)