

教育研究業績書

2017年05月29日

所属：食物栄養学科

資格：教授

氏名：松浦 寿喜

研究分野	研究内容のキーワード
食品衛生学、食品安全学	ラット門脈カテーテル留置法、健康食品、機能的食品、食品添加物
学位	最終学歴
薬学博士, 薬学修士	静岡県立静岡薬科大学大学院 薬学研究科 博士課程 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		
1. 授業資料のインターネット配信による予習・復習の促進	2013年4月～現在	授業で使用する資料をホームページを通じて配信し、授業の予習や復習に利用できるようした。資料は、PDFファイルにし、紙媒体への印刷を始め、iPadなどのモバイル端末でも使用できるように配慮した。
2. 授業資料のインターネット配信による予習・復習の促進	2012年4月現在	授業で使用する資料をホームページを通じて配信し、授業の予習や復習に利用できるようした。資料は、PDFファイルにし、紙媒体への印刷を始め、iPadなどのモバイル端末でも使用できるように配慮した。
3. 授業資料のインターネット配信による予習・復習の促進	2011年04月2012年03月	授業で使用する資料をホームページを通じて配信し、授業の予習や復習に利用できるようした。資料は、PDFファイルにし、紙媒体への印刷を始め、iPadなどのモバイル端末でも使用できるように配慮した。
4. LMS（学習管理運営システム）を用いた管理栄養士国家試験対策	2011年	LMS（学習管理運営システム）を用いて、管理栄養士国家試験対策模擬試験を実施した。また、セルフテストを作成し、自宅からでも自主学習ができるシステムを構築した。
5. 授業資料のインターネット配信による予習・復習の促進	2010年	授業で使用する資料をホームページを通じて配信し、授業の予習や復習に利用できるようした。資料は、PDFファイルにし、紙媒体への印刷を始め、iPadなどのモバイル端末でも使用できるように配慮した。
6. LMS（学習管理運営システム）を用いた管理栄養士国家試験対策	2010年	LMS（学習管理運営システム）を用いて、管理栄養士国家試験対策模擬試験を実施した。また、セルフテストを作成し、自宅からでも自主学習ができるシステムを構築した。

2 作成した教科書、教材		
1. 新版 茶の機能：ヒト試験から分かった新たな役割	2013年10月24日	<p>食品添加物の安全性や有用性について、わかりやすく解説した教材</p> <p>パソコンやネットワークに関する基礎的知識を身につけるとともに、プレゼンテーションなどのソフトウェアを活用する技能を習得する。</p> <p>管理栄養士、栄養士の養成に最も必要な「食の安心、安全」に関する考え方、科学的根拠の必要性と重要性に関わる基礎知識を身につけるための教科書で、法律改正等最新の情報を掲載することを目的として作成した。</p> <p>管理栄養士、栄養士の養成に最も必要な「食の安心、安全」に関する考え方、科学的根拠の必要性と重要性、食の安心、安全に関わる基礎知識を身につけるための教科書である。</p> <p>パソコンやネットワークに関する基礎的知識を身につけるとともに、プレゼンテーションなどのソフトウェアを活用する技能を習得する。</p> <p>パソコンやネットワークに関する基礎的知識を身につけるとともに、プレゼンテーションなどのソフトウェアを活用する技能を習得する。</p>
2. Nブックス 新版食品衛生学	2011年04月	
3. 健康と食の安全を考えた食品衛生学実験	2011年04月	
4. 管理栄養士国家試験問題の傾向と対策 過去問の分析と配列による徹底演習＜第20～24回徹底解説＞	2010年07月	
5. Nブックス 実験シリーズ 食品衛生学実験	2009年04月	
6. よくわかる最新食品添加物の基本と仕組み	2008年11月	
7. 情報活用の基礎 2008年度版	2008年04月	
8. 電子教科書「食品衛生学」	2007年04月	
9. テキスト食物と栄養科学シリーズ4食品加工・安全・衛生	2007年04月	
10. 情報活用の基礎 2007年度版	2007年04月	
11. 図解食品衛生学 第3版	2006年12月	
12. 情報活用の基礎 2006年度版	2006年04月	
13. 【わかりやすい】栄養・健康データ集	2006年01月	
14. 食品安全学	2005年10月	
15. 情報活用の基礎2005年度版	2005年04月	

3 実務の経験を有する者についての特記事項		

4 その他		

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
4 その他		
1. 甲子園大学 栄養学部 非常勤講師	1996年4月1日1997年3月31日	

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. 薬学博士	1986年3月17日	
2. 薬剤師	1982年12月6日	

2 特許等		
1. カテーテル	2013年12月20日	特願2008-200349 特許第5435689号
2. 蛋白代謝改善剤		特許公開平6-166633
3. 薬膳ケーキ		特許公開2007-267618

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. 兵庫県知事表彰	2016年05月28日	栄養士養成成功労者
2. 兵庫県栄養士会会長表彰 栄養士養成成功労者	2013年05月25日	公益社団法人兵庫県栄養士会
3. 全国栄養士養成施設協会会長表彰	2011年11月3日	社団法人全国栄養士養成施設協会
4. 兵庫県県民政策部コミュニティ応援隊	2007年4月1日2013年3月31日	兵庫県
5. 兵庫県生涯学習講師団	2005年4月1日2007年3月31日	兵庫県
6. 西宮市学校給食検討委員会 委員長	2001年7月1日2002年3月31日	西宮市教育委員会
7. 第2回スクールホームページグランプリ「佳作」受賞	2000年07月19日	日本経済新聞社

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				
1. 新版 茶の機能：ヒト試験から分かった新たな役割	共	2013年10月24日	日本茶業中央会	松浦寿喜ら著（衛藤英男，伊勢村護，富田勲，原征彦，山本(前田)万里，横越英彦，榛村純一編）
2. 健康と食の安全を考えた食品衛生学実験	共	2011年04月	アイ・ケイ コーポレーション	中村好志，松浦寿喜，石原健吾，石綿肇，宇都宮信子，木苗直秀，佐野満昭，高根沢亜美，増田修一，吉田徹
3. Nブックス 新版食品衛生学	共	2011年04月	建帛社	伊藤武，古賀信幸，金井美恵子，後藤政幸，佐藤吉朗，辻牧子，西島基弘，福島正子，松浦寿喜，宮沢文雄，吉田徹
4. 管理栄養士国家試験問題の傾向と対策 過去問の分析と配列による徹底演習<第20?24回徹底解説>	共	2010年07月	アイ・ケイ コーポレーション	上田伸男，中野慶子，岡崎貴世，多賀昌樹，坂井孝，長坂祐二，渡邊 悟，松浦寿喜，竹内若子，山本淳子，坂井堅太郎，栢下 淳，森政淳子，小澤啓子，斎藤さな恵，佐々木ルリ子
5. 高度マンマシンインターフェイスと情報技術の応用展開-けいはんな知的クラスターにおけるネオカデンプロジェクト-	共	2009年04月	シーエムシー出版	渡辺好章，三木光範，新川拓也，中川誠司，柳田益造，力丸 裕，小川一文，辻内伸好，横川隆一，吉田正樹，井原浩二，松浦寿喜，小泉範子，八木良樹，小笠原司，上田 淳，笹岡秀一，鋤柄俊夫ら
6. Nブックス 実験シリーズ 食品衛生学実験	共	2009年04月	建帛社	後藤政幸，上田龍太郎，金井美恵子，岸本満，古賀信幸，杉山千歳，遠牧子，友近健一，仲克己，松浦寿喜，吉田徹
7. よくわかる最新食品添加物の基本と仕組み	単	2008年11月	秀和システム	
8. テキスト食物と栄養科学シリーズ4	共	2007年02月		大鶴勝編，江崎秀男，太田義雄，古賀信幸，佐藤之紀，佐野満昭，島田和子，瀬口正晴，遠牧子，中村好志，西村公雄，升井洋至，松井徳光，松浦寿喜，渡辺文雄
9. 図解食品衛生学 第3版	共	2006年12月	化学同人	市川富夫，一戸正勝，伊藤誉志男，尾上洋一，金子精一，館野つや子，西島基弘，堀江正一，松浦寿喜，吉田博
10. わかりやすい栄養・健康データ集	共	2006年01月	化学同人	沖田千代編，都筑廣久，高野康夫，小野廣紀，森木利昭，竜口和恵，長島万弓，宅間真佐代，松浦寿喜，沖田卓雄，外山健二，天本理恵，武藤慶子，亀山良子，児玉満
11. 食品安全学	共	2005年10月	同文書院	中村好志，西島基弘，松浦寿喜，斎藤慎一，佐野満昭，堀伸二郎，江崎秀男，伊藤武，山田静雄，梅垣敬三，木苗直秀，畝山智香子
12. 新食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康5 食品衛生学	共	2003年03月	化学同人	市川富夫編・太田周司・西宗高弘・池田小夜子・岸本三香子・市川富夫・中川一夫・松浦寿喜 食品衛生関係法規、食品衛生行政、食品と微生物、食品と変質、変質の防止、食中毒と感染症、食品を介する寄生虫症、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の器具、容器包装と台所洗剤、食品衛生

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				
13. Nブックス 食品衛生学	共	2002年11月	建帛社	対策など栄養士、管理栄養士に必要な最新情報を12章にわけて記述した。担当 (PP. 121~138, PP. 139~142) 宮沢文雄・古賀信幸・井上喜恵・金井美恵子・後藤政幸・遠牧子・松浦寿喜
14. 図解食品衛生学 第2版	共	2001年11月	講談社サイエンティフィック	食品衛生関係法規、食品衛生行政、食品と微生物、食品と変質、変質の防止、食中毒と感染症、食品を介する寄生虫症、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の器具、容器包装と台所洗剤、食品衛生対策など栄養士、管理栄養士に必要な最新情報を12章にわけて記述した。担当 (PP. 19~32, PP. 115~129, PP. 134~151) 市川富夫・一戸正勝・伊藤誉志男・金子精一・館野つや子・成田弘子・西島基弘・松浦寿喜・吉田博
15. 食品・栄養科学シリーズ	共	2000年12月	化学同人	食品衛生関係法規、食品衛生行政、食品と微生物、食品と変質、変質の防止、食中毒と感染症、食品を介する寄生虫症、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の器具、容器包装と台所洗剤、食品衛生対策など栄養士、管理栄養士に必要な最新情報を12章にわけて記述した。担当 (pp. 156~166, pp. 186~192) 市川富夫・太田周司・西宗高弘・池田小夜子・岸本三香子・中川一夫・松浦寿喜
16. 自分でできる買ったもいいもの の見分け方	共	1999年12月	情報センター出版局	食品衛生関係法規、食品衛生行政、食品と微生物、食品と変質、変質の防止、食中毒と感染症、食品を介する寄生虫症、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の器具、容器包装と台所洗剤、食品衛生対策など栄養士、管理栄養士に必要な最新情報を12章にわけて記述した。担当 (pp. 117~138) 松浦寿喜・松井宏夫
17. 食品衛生学実験	共	1999年03月	樹村房	市販の加工食品に使用されている食品添加物の安全性について解説し、商品の表示から安心して食べることのできる食品の見分け方について記述した。 高村一知・石原元也・中川一夫・本郷泰生・松浦寿喜) □化学実験の基礎、食品添加物試験、食品中の有害物質の検査、食器、洗剤の衛生検査、微生物学実験の基礎、微生物学実験について詳細に記載されたテキストである。担当 (pp. 77~91)
18. 新栄養士課程講座 食品衛生学	共	1997年09月	建帛社	宮沢文雄・金井美恵子・川井英雄・秋元清隆・井上喜恵・松浦寿喜 本書は、食物栄養学を学ぶ学生にとって疾病防止と健康増進のために必要な食品衛生学をわかりやすく解説したものである。本書の中で食品添加物の項を中心に担当したが、特に、食品添加物の安全性と必要性について再考させる内容とした。(pp. 140~143, pp. 148~150, pp. 163~185)
19. 栄養学	共	1997年03月	~	松浦寿喜・瀧井幸男・田村良行・竹中重雄・増田勉・阪本正子・横山善一・原知子・進藤容子 本書は、栄養学の基本的な内容を学生が十分に理解でき、消化し吸収して滋養できるような適切な内容と容量の教科書として執筆されたものである。(pp. 3~18)
20. 図解食品衛生学	共	1996年04月	講談社サイエンティフィック	市川 富夫・一戸 正勝・伊藤 誉志男・金子 精一・館野 つや子・成田 弘子・西島 基弘・松浦 寿喜・吉田 博 栄養士や管理栄養士を目指す学生および食や健康に関連する分野の諸氏に、食品衛生という高度な内容を理解していただくため、図や表に重点を置き、理解しやすい解説を加えた。担当項目は、食品添加物の概要、安全性評価、強化剤およびその他の食品添加物で安全性評価については平成7年に改正された最新の情報を記載した。(pp. 141~149, pp. 166~172)
2 学位論文				
1. 新微量定量法によるメチルグリオキサールの担がんマウス組織内変動に関する研究	単	1986年03月17日	静岡県立静岡薬科大学	
3 学術論文				
1. ラット門脈カテーテル留置法によるキサタンガムと医薬品の相互作用の検討 (査読付)	共	2016年12月	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
2. と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	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
3. 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

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				
4. 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	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
5. 緑茶, 烏龍茶, 紅茶およびプーアル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	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
6. 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8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
7. 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, Vol.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
8. ブレンド型eラーニングにおける学習動機づけが課題取り組みと学習効果へ及ぼす影響	共	2011年12月	武庫川女子大学情報教育研究センター年報	小花和Wright尚子, 中野彰, 福井哲夫, 松浦寿喜, 黒田幸弘
9. μ Camを利用した管理栄養士国家試験対策について	単	2011年12月	武庫川女子大学情報教育研究センター年報	
10. 学習動機づけと学習方略がブレンド型eラーニングによる学習効果に及ぼす影響	共	2010年12月	武庫川女子大学情報教育研究センター年報2009	小花和Wright尚子, 中野彰, 福井哲夫, 松浦寿喜, 黒田幸弘
11. オンラインストレージを利用した実験データの保存と共有	単	2010年12月	武庫川女子大学情報教育研究センター年報2009	
12. 血糖に配慮したパウンドケーキの調製 (査読付)	共	2010年03月	New Diet Therapy	松浦寿喜, 吉川友佳子, 木戸和貴子, 辻岡生隆, 井原浩二
13. 酵母発酵茶の生産とラットにおける血糖値上昇抑制作用 (査読付)	共	2009年12月	茶業研究報告	渡辺祐子, 松浦寿喜, 早川 潔, 植野洋志
14. 脂質の消化・吸収に影響を与える食品成分のスクリーニング簡易評価法の開発 (査読付)	共	2008年03月	食品・臨床栄養	吉川友佳子, 松浦寿喜 脂質の消化・吸収を短期間で評価するための動物実験モデルの開発を行った。
15. 広告を見るかどころ「健康食品」	単	2008年	消費者情報	
16. Hypolipidemic effect of Shoyu polysaccharides from soy sauce in animals and humans. (査読付)	共	2008年	J Mol Med	Makio Kobayashi, Norihiko Magish, Hiroaki Matsu shita, Tadaaki Hashimoto, Mayumi Fujimoto, Mako to Suzuki, Keisuke Tsuji, Masami Saito, Eishi Inoue, Yukako Yoshikawa, Toshiki Matsuura.
17. 栄養学分野における講義収録システムによる教材作成とコンテンツの活用	単	2008年	大学教育と情報	
18. Modulation of the Intestinal Ca ²⁺ Uptake by a Cheese Whey Protein Digest (査読付)	共	2007年06月	Biosci. Biotechnol. Biochem.	Yoshihiko Takano, Toshiki Matsuura, Yukako Yoshikawa, Hideo satsu, Ryuichiro Sato, Makoto Shimizu
19. ラットにおける各種茶の血糖上昇抑制作用 (査読付)	共	2006年08月	日本食品化学学会誌	吉川友佳子, 松浦寿喜, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦
20. 健康食品および特定保健用食品のラットにおけるスクロース消化吸収抑制作用 (査読付)	共	2006年05月	食品・臨床栄養	松浦寿喜, 吉川友佳子
21. 講義収録システムによる教材作成とコンテンツの活用-短大食生活学科における取り組み-	単	2005年12月	武庫川女子大学情報教育研究センター年報	
22. 健康食品と食生活 (2)	共	2005年	食生活研究	松浦寿喜, 小島明子
23. 健康食品と食生活 (1)	共	2005年	食生活研究	松浦寿喜, 小島明子
24. 各種健康茶のラットにおける糖質吸収抑制作用 (査読付)	共	2004年04月	薬学雑誌	松浦寿喜, 吉川友佳子, 升井洋至, 佐野満昭
25. インスリーナ葉抽出物の α -グルコシダーゼ阻害能の比較 (査読付)	共	2003年12月	日本栄養・食糧学会誌 56巻 6号	西川泰・榎内賀子・高田曜子・上中居和男・堀名恵美・松浦寿喜 インスリーナ葉からの抽出物について、糖質の消化吸収機能に与える影響をラット門脈カテーテル留置法を用いて検討した。その結果、インスリーナ葉から抽出物には α -グルコシダーゼ活性を阻害する作用が見いだされ、血糖上昇抑制作用が確認された。担当 (pp. 375~378)
26. 食品添加物		2003年07月	からだの科学 232号	食品添加物の分類、役割、安全性等について解説し、食品添加物に関する最近の話題等についても紹介した。担当 (pp. 92~99)
27. イソチオシアン酸アシルがラットの糖質消化吸収機能に与える影響 (査読付)	共	2003年05月	日本食品化学学会誌 10巻 1号	松浦寿喜・堀名恵美・吉川友佳子 イソチオシアン酸アシルが、糖質の消化吸収機能に与える影響を検討した。その結果、イソチオシアン酸アシルの投与は門脈血中グルコース濃度を著しく上昇させ、イソチオシアン酸アシルの糖質吸収促進作用が明らかとなった。担当 (pp. 29~99)
28. 高リン食摂取がラット腎ミトコン	共	2002年03月	武庫川女子大紀要 49	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫

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				
ドリアの膨潤に及ぼす影響			巻	SD系雄性ラットにPレベル1.5%の高リン食を3週間自由摂取させ、腎のミトコンドリア (Mt) 機能として膨潤状態を測定した。その結果、高リン食投与腎においてMtの重要な機能の一つであるMt Permeability Transitionが正常に作動していないことが明らかになり、細胞の障害生が示唆された。担当 (pp. 67~71)
29. ラットのカルシウム吸収に及ぼすL型発酵乳酸カルシウムの影響	共	2002年03月	武庫川女子大紀要 49巻	岸本三香子・松浦寿喜・植草丈幸・原高明・市川富夫 SD系雄性ラットにL型発酵乳酸Ca飼料を21日間投与し、Ca吸収に及ぼす影響を調べた。その結果、出納実験からはCa吸収の促進効果は認められなかったが、大腿骨Ca量は有意に高値を示し、有効性が認められた。担当 (pp. 73~77)
30. 高リン食摂取ラット腎ミトコンドリアの電子伝達系の損傷について	共	2002年03月	武庫川女子大紀要 49巻	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 SD系雄性ラットにPレベル1.5%の高リン食を3週間自由摂取させ、腎ミトコンドリアの電子伝達系損傷について検討した。その結果、高リン食投与腎ミトコンドリアにおいてNADH還元活性、Mt複合体IIおよびATPaseの低下が認められ、Mt電子伝達系における酸化的リン酸化の阻害が明らかとなった。担当 (pp. 59~66)
31. フラクトオリゴ糖添加成分栄養剤がラットの腸内細菌叢に与える影響 (査読付)	共	2001年08月	日本栄養・食糧学会誌 54巻 4号	松浦寿喜・堀名恵美・岸本三香子・市川富夫 フラクトオリゴ糖を添加した成分栄養剤をラットに持続投与し、腸内細菌叢の変化を市販の成分栄養剤と比較した。その結果、成分栄養剤へのフラクトオリゴ糖の添加は盲腸内容物の増加、BifidobacteriumおよびLactobacillusの増殖、腸内容物のpH低下など腸内環境の改善に有効であることが明らかとなった。担当 (pp. 229~234)
32. ラットにおける各種糖質のα-グルコシダーゼ活性阻害時間の比較 (査読付)	共	2001年06月	日本栄養・食糧学会誌 54巻 3号	松浦寿喜・堀名恵美・岸本三香子・市川富夫 ラット門脈カテーテル留置法を用いて、各種糖質のα-グルコシダーゼ阻害作用の持続時間を測定した。その結果、D-キシロースが最も強い阻害作用を示し、次いでL-アラビノース、D-グルコノ-6,3-ラクトンの順であった。担当 (pp. 155~160)
33. 高リン食摂取ラットの腎におけるシトクロームp450, HSP-70, HO-1, iNOSの発現	共	2000年03月	武庫川女子大学紀要 48号	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 高P食投与時の腎石灰化と腎機能についてシトクロームp450, HSP-70, HO-1, iNOSタンパクをWestern blot法により検討した。その結果、HSP-70およびHO-1が高P食によって発現することが明らかとなった。担当 (pp. 75~79)
34. ラットのカルシウム吸収に及ぼす骨粉末の影響	共	2000年03月	武庫川女子大学紀要 48号	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 豚骨から得られた骨粉末を用いて、ラットにおけるカルシウム吸収について検討した。その結果、骨混合粉末食によりCa吸収率および大腿骨Ca量は高値傾向を示し、カルシウム%も有意に高値を示したことより、骨粉末の摂取はカルシウムの吸収および骨のカルシウム量の改善をもたらすことが明らかとなった。担当 (pp. 69~74)
35. キシロオリゴ糖のラットカルシウム吸収促進効果に対するガラクトマンナン、グルコ-δ-ラクトンの影響	共	2000年03月	武庫川女子大学紀要 47巻	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 標準飼料にキシロオリゴ糖、ガラクトマンナンおよびグルコ-δ-ラクトンを添加することによりカルシウムの吸収および大腿骨カルシウム量が著しく増加した。
36. フラクトオリゴ糖を添加した成分栄養剤がラットの門脈血中アンモニア、カルシウム、マグネシウムおよびリン濃度に与える影響 (査読付)	共	1999年10月	日本栄養・食糧学会誌 52巻 5号	松浦寿喜・岸本三香子・市川富夫 成分栄養剤へのフラクトオリゴ糖の添加は、投与初期において門脈へのアンモニア流入を抑制し、さらにカルシウムおよびリンの吸収を促進することが明らかとなった。
37. 食物繊維およびリン酸化オリゴ糖のin vitroにおけるラット小腸粘膜の酸化障害防御 (査読付)	共	1999年07月	日本食品科学工学会誌 46巻 7号	川口真規子・藤原友子・岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 水溶性ラジカル発生剤であるAAPH処理により、小腸粘膜のTBARSが増加し、マルターゼ活性は減少するが、セルロース、ペクチン、アルギン酸、リン酸化オリゴ糖はTBARSの増加を抑制し、マルターゼ活性の減少を防御した。
38. 2,2'-Azobis(2-amidinopropane) dihydrochloride (AAPH)による小腸粘膜ホモジネートの脂質過酸化と膜結合性酵素の変性 (査読付)	共	1999年06月	ビタミン 73巻 5・6号	川口真規子・岸本三香子・村上由美・松浦寿喜・市川富夫 AAPHは、小腸粘膜ホモジネートの脂質過酸化およびタンパク質の変性を引き起こし、マルターゼ活性を低下させた。また、抗酸化作用を有するα-トコフェロールやアスコルビン酸の添加によってもマルターゼ活性の低下は抑制できなかった。これらの結果より、AAPHによるマルターゼ活性の消失は、脂質過酸化を介せず、酵素タンパク質が直接ラジカルによる攻撃を受けたためと考えられた。

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				
39. 高リン食で飼育したラットの腎無細胞画分のCa, Mg, P量と脂肪酸組成	共	1999年03月	武庫川女子大紀要 46 巻	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 高リン食を投与したラットの腎臓ミトコンドリアおよびミクロゾーム画分の過酸化脂質量と腎石灰化との関連について調べた。その結果、高リン食の投与により体重増加の抑制など成長阻害が認められたが、過酸化脂質量との関連は認められなかった。
40. 馬鈴薯澱粉から調製したリン酸化オリゴ糖のラットのカルシウム吸収に及ぼす影響	共	1998年03月	武庫川女子大学紀要 4 5巻	岸本三香子・釜阪寛・村上亜由美・川口真規子・松浦寿喜・岡田茂孝・市川富夫 馬鈴薯澱粉を酵素処理して得られたリン酸化オリゴ糖からCa可溶性効果の強いP0-2画分を分離し、飼料摂取によるラットのCa吸収に及ぼす影響について検討した。その結果、Ca吸収率ならびに体内保有率はリン酸化オリゴ糖群で有意に低値を示した。また、大腿骨破断強度及びCa量には影響が見られなかった。全 (pp. 73~78)
41. 高リン食投与がラットの腎臓カルシウム、マグネシウム量および腎機能に及ぼす影響	共	1998年03月	武庫川女子大学紀要 4 5巻	岸本三香子・倉本周子・川口真規子・松浦寿喜・市川富夫 SD系雄ラットに普通食および高リン食を投与し、臓器中Ca、Mg含量、過酸化脂質量、血漿Ca、Mg、P濃度を測定した。その結果高リン食投与により腎重量が増加し、腎臓中Ca、Mg含量および水分量が増加した。全 (pp. 67~72)
42. ラット小腸粘膜の脂質過酸化と膜結合性酵素活性の関連	共	1998年03月	武庫川女子大学紀要 4 5巻	川口真規子・岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 生体膜の脂質過酸化が、小腸の生理的機能に及ぼす影響を明らかにするためのモデル実験として、ラット小腸粘膜を用いて脂質過酸化と膜結合性酵素活性ならびに蛋白の酸化、変性との関連について検討した。その結果、AAPHによる酸化を受けた小腸粘膜マルターゼの不活性化は、酵素蛋白中のLys、Cys、His残基の破壊が原因ではなく、酸化、変性を受けたTrp残基の減少が原因の一つであると考えられた。全 (p. 61~66)
43. 加工食品と食品添加物	単	1998年03月	水産ねり製品技術研究会誌 23巻 9号	食品添加物の安全性と必要性に関する総説であり、消費者は食品に関心を持ち、安全な食品を選択する目をもつこと、またメーカー側は食品添加物を使用する場合その安全性を十分にチェックし、食品製造加工技術や保存技術を併用して食品添加物の使用を必要最小限にとどめることが大切であることを論じている。全 (pp. 354~366)
44. 雌ラットヘム鉄過剰投与時各組織における過酸化脂質の生成とその関連物質 (査読付)	共	1998年01月	日本栄養・食糧学会誌 51巻 1号	村上亜由美・岸本三香子・川口真規子・松浦寿喜・市川富夫 雌ラットに酵素処理ヘム鉄を過剰投与したときの、各組織における鉄含量と過酸化脂質量の相関関係について、さらに肝臓における過酸化脂質による組織障害の程度についてクエン酸鉄と比較検討したその結果、酵素処理ヘム鉄の過剰摂取は、鉄による非酵素的な脂質過酸化だけでなく、酵素的な脂質過酸化も促進する可能性が示唆された。全 (pp. 9~15)
45. 過剰鉄投与雌ラット組織中のビタミンE量 (査読付)	共	1997年11月	ビタミン 71巻 11号	村上亜由美・岸本三香子・川口真規子・松浦寿喜・市川富夫 SD系雌ラットに、酵素処理ヘム鉄を過剰投与したときの各組織におけるビタミンE量を測定した。その結果、肝臓、心臓、肺、腎臓においてヘム鉄過剰投与群でビタミンE量の低下が認められた。全 (pp. 537~513)
46. ラット門脈血中グルコース濃度の変化を指標としたD-キシロースのα-グルコシダーゼ阻害作用の評価 (査読付)	共	1997年10月	日本栄養・食糧学会誌 50巻 5号	松浦寿喜・市川富夫 無麻酔無拘束下で長期間にわたって門脈血を採取できるラット消化吸収実験モデルを用いてキシロースによる糖質の消化吸収抑制作用およびその作用の持続時間について検討した。その結果、キシロースはスクロースの消化吸収を強く抑制することが明らかとなりその作用時間も投与量依存的に延長することが明らかとなった。全 (pp. 363~368)
47. 加工食品と食品添加物の必要性	単	1997年09月	New Food Industry 39 巻 9号	食品添加物の安全性と必要性に関する総説であり、消費者は食品に関心を持ち、安全な食品を選択する目をもつこと、またメーカー側は食品添加物を使用する場合その安全性を十分にチェックし、食品に製造加工技術や保存技術を併用して食品添加物の使用を必要最小限にとどめることが大切であることを論じている。全 (pp. 33~38)
48. ラットのカルシウム吸収に及ぼすトレハロースの影響	共	1997年03月	武庫川女子大紀要 44 巻	内田三香子・村上亜由美・松浦寿喜・市川富夫 生体内酵素による水解活性が極めて低いとされるトレハロースが、ラットのカルシウム吸収に及ぼす影響について検討した。その結果、トレハロースは小腸内でほとんどが消化分解される可能性がありカルシウムの吸収には影響を及ぼさないことが示唆された。全 (pp. 35~41)

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				
49. 雌ラットにおける酵素処理ヘム鉄とクエン酸鉄の鉄利用性の差違（査読付）	共	1997年02月	日本栄養・食糧学会誌 50巻 1号	村上亜由美・内田三香子・松浦寿喜・市川富夫 雌ラットに普通量あるいは過剰量のヘム鉄および非ヘム鉄を投与したときの鉄利用性と各組織における鉄含有量について検討した。その結果、非ヘム鉄とヘム鉄の鉄利用性の差違は、小腸において吸収された後、血中への鉄の取り込みの違いによるものであることが示唆された。全 (pp. 31~36)
50. ラカンカ果実熱水抽出物が高血圧自然発症ラットの血圧ならびに組織過酸化脂質量に及ぼす影響（査読付）	共	1997年02月	日本食品科学工学会誌 44巻 2号	市川富夫・松浦寿喜・内田三香子・村上亜由美・施紅雲・君塚房夫 SHRラットの血圧ならびに組織過酸化脂質量に対するラカンカ果実熱抽出液の影響について検討した。その結果、ラカンカ投与群で心臓重量の増加抑制および血圧の上昇抑制傾向が認められた。組織の過酸化脂質量は組織により異なり、ラカンカは必ずしも抗酸化作用をもつとはいえなかった。全 (pp. 140~143)
51. ラット門脈カテーテル留置法による消化吸収機能の評価法の開発（査読付）	共	1997年01月	消化と吸収 19巻 2号	松浦寿喜・施紅雲・土生充美・作道忠義・市川富夫 門脈にカテーテルを留置したラットを無麻酔・無拘束下で飼育し、門脈血中グルコースをモニターすることで小腸消化吸収機能が評価できるか否かについて、成分栄養剤を用いて検討した。ラットの胃および門脈に採血用カテーテルを留置し、成分栄養剤を投与した。その結果、門脈血中グルコース濃度は、成分栄養剤の投与により著しく低下したことより膜消化や吸収機能の低下を鋭敏に反映していることが明らかとなった。全 (pp. 56~60)
52. Formation of methylglyoxal in reduced nicotinamide adenine dinucleotide phosphate-dependent lipid peroxidation of rat liver microsomes (査読付)	共	1996年06月	Jpn J Toxicol Environ Health 42巻 3号	芳野恭士・斉藤慎一・佐野満昭・松浦寿喜・萩原誠・富田勲 還元型NADP-dependent脂質過酸化によるラット肝臓ミクロゾームにおけるメチルグリオキサール (MG) の生成と蛋白質との結合についての研究を行った。その結果、酵素的に脂質過酸化を起こしたラット肝臓ミクロゾームにおいてMGがその蛍光誘導体として同定された。こうして生成したMGは、高分子画分に存在したことから、ミクロゾーム蛋白と結合して存在するものと考えられた。全 (pp. 236~240)
53. ラットの被過酸化性における性差（第2報）—各組織における過酸化脂質の生成と α -トコフェロール量、チトクロムP-450活性—	共	1996年03月	武庫川女子大学紀要43巻	村上 亜由美・内田 三香子・松浦 寿喜・市川 富夫 ラット各組織ミトコンドリア (T) およびミクロゾーム (S) における脂質の被過酸化性について検討した。 α -トコフェロール量、チトクロムP-450活性、酵素的および非酵素的酸化によるTBARSを測定した。酵素的酸化に対して、肝臓S、腎臓Sでは雌で、腎臓Tでは雄で被過酸化性が高かった。非酵素的酸化に対して、肝臓T、肝臓Sでは雌で、腎臓T、腎臓Sでは雄で被過酸化性が高かった。心臓T、心臓Sでは被過酸化性に性差はなかった。
54. ラットの被過酸化性における性差（第1報）—各組織ミトコンドリアおよびミクロゾームの脂肪酸組成—	共	1996年03月	武庫川女子大学紀要43巻	村上 亜由美・内田 三香子・松浦 寿喜・市川 富夫 ラット各組織ミトコンドリア (T) およびミクロゾーム (S) における脂質の被過酸化性の性差について検討するため過酸化の基盤となる脂肪酸組成について調べた。肝T、肝S、心臓Tにおいては雌で、肺Sにおいては雄で、脂肪酸の不飽和指数が高く、被過酸化性も高いことが推察された。腎T、腎Sにおいては脂肪酸組成からはどちらが酸化されやすいか判断できなかった。心臓S、肺Tにおいては脂肪酸組成には性差は認められなかった。
55. ラットのカルシウム吸収に及ぼすリン酸化オリゴ糖の影響（査読付）	共	1996年	応用糖質科学 43巻 4号	内田三香子・釜阪寛・松浦寿喜・岡田茂孝・市川富夫 馬鈴薯澱粉を酵素処理して得られたカルシウム可溶性効果のあるリン酸化オリゴ糖によるラットのカルシウム吸収に及ぼす影響について検討した。その結果in vitroの実験では腸管におけるカルシウム吸収促進効果が認められたが、in vivoの実験ではその効果は認められなかった。全 (pp. 535~540)
56. TPN施行時のbacterial translocationと腸内細菌叢の変化—Ala-Glnの小腸粘膜萎縮抑制効果—（査読付）	共	1993年07月	消化と吸収 16巻 1号	松浦、作道、郡 TPN施行時の腸内細菌叢の変化とbacterial translocation (BT) の関連を熱傷負荷ラットを用いて検討した。また、アラニルグルタミン (Ala-Gln) の小腸粘膜維持効果についても検討した。TPN施行時には乳酸菌の消失、弱毒菌の増加など腸内細菌叢の変化が認められ、この弱毒菌の生体内への侵入が認められた。Ala-Glnは、腸内細菌の侵入を抑制したが、腸内細菌叢は改善されなかった。したがって、TPNから経口摂取への早期移行がBTの抑制や腸内細菌叢の改善のために必要であると思われる。
57. 高カロリー輸液用製剤 (GE) の栄養学的効果（第1報）正常絶食ラ	共	1992年04月	薬理と治療 20巻 増刊2号	松浦、占部、桑波田、藤原 新組成アミノ酸製剤に対応する新たに処方されたTPN

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				
ットにおける栄養学的評価 (1) (査読付)				用基本液GE-1 (開始液)、GE-2 (維持液) を正常絶食ラットに投与し、栄養学的効果を市販の輸液 (HI-1、2) と比較検討した。その結果、体重及び窒素出納はGE及びHI両群で改善され、電解質出納はHIに比しGEで有意に高値を示した。したがって、GE-1および2は、経口摂取不能及び不十分な患者の栄養補給に有用であると考えられた。
58. 高カロリー輸液用製剤 (GE) の栄養学的効果 (第3報) 熱傷負荷絶食ラットにおける栄養学的評価 (査読付)	共	1992年04月	薬理と治療 20巻 増刊2号	松浦、占部、桑波田、藤原 TPN用基本液GE-1 (開始液) 及びGE-3 (高糖濃度維持液) を熱傷負荷絶食ラットに投与し、栄養補給効果を市販の輸液HI-1、3と比較した。その結果、体重及び窒素出納はGE及びHI両群で改善され、電解質出納はHIに比し有意に高値を示した。したがって、GE-1および3は、経口摂取不能および不十分な患者の栄養補給に有用であると考えられた。
59. 高カロリー輸液用製剤 (GE) の栄養学的効果 (第2報) 正常絶食ラットにおける栄養学的評価 (2) (査読付)	共	1992年04月	薬理と治療 20巻 増刊2号	松浦、占部、桑波田、藤原 TPN用基本液GE-1 (開始液)、GE-2 (維持液)、GE-3 (高糖濃度維持液) を正常ラットに投与し、栄養補給効果を市販の輸液HI-1、2、3と比較した。その結果、体重及び窒素出納はGE及びHI両群で改善され、電解質出納はHIに比し有意に高値を示した。したがって、GE-1、2及び3は、経口摂取不能及び不十分な患者の栄養補給に有用であると考えられた。
60. 複合糖加電解質液GFX-Bの絶食ウサギにおける維持輸液としての効果 (査読付)	共	1991年01月	基礎と臨床 25巻 1号	占部、松浦、桑波田 エネルギー源としてグルコース、フルクトース及びキシリトールを配合した末梢静脈用複合糖電解質液GFX-Bのエネルギー補給効果及び水分・電解質補給効果を検討した。その結果、GFX-Bの投与により尿中窒素排泄量は減少し、血漿遊離脂肪酸及び総ケトン体濃度も低下した。また、水分出納も正も出納を示し、電解質出納も他の輸液に比し高値を示したことから、GFX-Bのエネルギー源としての有効性及び電解質配合の有用性が示された。
61. 複合糖加電解質液GFX-Bの手術侵襲負荷糖尿病ラットにおける術後維持輸液としての効果 (査読付)	共	1991年01月	基礎と臨床 25巻 1号	占部、松浦、桑波田 手術侵襲を負荷した糖尿病ラットにGFX-Bを持続投与し、エネルギー補給効果及び水分・電解質補給効果を検討した。その結果、通常の輸液を投与した場合血糖値が著しく上昇したのに比し、GFX-Bの投与では血糖値の上昇は認められなかった。これは、GFX-Bの投与により肝の解糖系酵素であるpyruvate kinase活性の上昇と関連するものと推察された。
62. 高カロリー輸液用製剤 (TAB) の栄養学的効果 (第3報) 高度侵襲モデル・熱傷負荷絶食ラットにおける栄養学的評価 (査読付)	共	1991年	薬理と治療 19巻 増刊号	中山、松浦、作道、桑波田、藤原 TABは上層に高濃度アミノ酸液、下層に高濃度複合糖 (グルコース、フルクトース、キシリトール) ・電解質液を充填した高カロリー輸液 (TPN) で使用時に隔壁を解除することにより無菌的に混合できる製剤である。本論文では、TABの栄養補給効果を市販の輸液と比較した。その結果、TABの栄養補給効果および体液管理に対する有効性が確認でき、さらにインスリンが低値を示したことから、血糖値維持に対する生理的負担の軽減が確認された。

その他

1. 学会ゲストスピーカー

2. 学会発表

1. 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
2. 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
3. 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
4. ラットにおける3種麹菌の穀物麴 (寿穀麴) 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
5. 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
6. 抹茶の品質と糖質吸収阻害作用との関係	共	2015年9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
7. バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品開発	共	2015年1月27日	平成26年度「農」イノベーションひょうごテーマ別勉強会「機能性食品開発プロジェクト (第3回)	松浦寿喜, 中村衣里, 小嶋拓

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				
8. 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	第53回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	高井舞, 橋本ゆかり, 和田宏美, 中村衣里, 松浦寿喜
9. 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	第53回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	和田宏美, 橋本ゆかり, 高井舞, 中村衣里, 松浦寿喜
10. 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	第53回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	橋本ゆかり, 和田宏美, 高井舞, 中村衣里, 松浦寿喜
11. 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
12. 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
13. 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
14. 水溶性食物繊維持続投与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
15. 抹茶の価格と機能性の関係について-糖質吸収抑制作用を指標として-	共	2014年03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
16. 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8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
17. 抹茶含有菓子パンのヒトにおける食後血統上昇抑制作用	共	2013年3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
18. 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3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
19. 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3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
20. Cheese whey tri-peptide, Ile-Pro-Ala, enhances the intestinal calcium absorption	共	2012年9月13日	2012年度酪農科学シンポジウム	Yoshihiko Takano, Toshiki Matsuura, Makoto Shimizu
21. 食品成分および医薬品の有効性の迅速評価技術	単	2012年12月6日	イノベーションフェア関西	
22. 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2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
23. 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2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
24. 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
25. 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
26. 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
27. 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
28. Cheese whey tri-peptide, Ile-Pro-Ala, enhances the intestinal calcium absorption	共	2011年11月	2011 International Conference on Food Factors	Yoshihiko Takano, Toshiki Matsuura and Makoto Shimizu
29. 難消化性デキストリンがアセトアミノフェンの吸収に与える影響	共	2011年05月	第65回日本栄養・食糧学会大会	戸根瑛美, 木戸和貴子, 松浦寿喜
30. 難消化性デキストリンとアセトアミノフェンの相互作用	共	2011年03月	日本薬学会131年会	木戸和貴子, 戸根瑛美, 松浦寿喜
31. 桑の葉茶のラットにおける糖質吸収抑制作用	共	2010年03月	日本薬学会第130年会	木戸和貴子, 松浦寿喜
32. 酵母発酵による茶の成分・香味・機能性の変化	共	2010年03月	第25回茶学術研究会講演会	渡辺祐子, 松浦寿喜, 早川 潔, 植野洋志
33. ラット門脈カテーテル留置法による健康食品の有効性および安全性の評価	単	2009年11月	ひょうご神戸産学官アライアンス 第3回分野別技術発表会	
34. 醤油多糖類SPSの脂質代謝改善効果	共	2009年09月	第61回日本生物工学会	真岸範浩, 松下裕昭, 橋本忠明, 古林万木夫, 鈴木誠, 辻啓介, 吉川友佳子, 松浦寿喜
35. 脂肪乳剤持続投与ラットにおける血中TG濃度に与える緑茶の影響	共	2009年09月	第6回日本カテキン学会総会	松浦寿喜, 木戸和貴子, 吉川友佳子
36. ラットにおける緑茶の脂質吸収抑制作用	共	2009年03月	日本薬学会第129年会	木戸和貴子, 吉川友佳子, 松浦寿喜
37. ラット門脈カテーテル留置法による健康食品の品質評価	単	2009年02月	次世代医療システム産業化フォーラム	

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				
38. ラット門脈カテーテル留置法による健康食品の品質評価	単	2009年02月	ジャパン・インターナショナル・シーフードショー大阪	
39. ラット門脈カテーテル留置法による健康食品の有効性評価	単	2009年01月	第1回ひょうご産学官アライアンス分野別技術発表会	
40. お茶の血糖上昇抑制作用	単	2009年01月	茶学術研究会シンポジウム	
41. 食品添加物について栄養学、薬学の学生に聞きました	共	2008年05月	第14回日本食品化学学会総会・学術大会	松浦寿喜, 扇間昌規, 十一元晴, 市川厚, 中村幹雄, 左官愛野, 西島基弘, 菅原正, 深澤譲, 村岡伸輔, 伊藤蒼志男
42. 「サプリメント（健康食品）のじょうずな選び方・摂り方」	単	2008年03月	宝塚市長尾地区まちづくり協議会 健康づくり講座	
43. 「食品機能論-機能的食品の有効性と安全性」	単	2007年11月	神戸女子短期大学	
44. 「食の安心・安全は守られているか？」	単	2007年10月	(社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会	
45. 「どうつきあいますか？健康食品-過熱する健康食品ブームのなかで-」	単	2007年09月	城陽市 平成19年度消費生活講座	
46. Evaluation of lipid digestion and absorption by water-soluble dietary fibers in novel rat model.	共	2007年09月	10th Asian Congress of Nutrition	Yukako Yoshikawa and Toshiki Matsuura
47. Inhibitory effect of indigestible dextrin on lipid absorption in rats.	共	2007年09月	10th Asian Congress of Nutrition	Toshiki Matsuura and Yukako Yoshikawa
48. 「サプリメントの基礎知識」「サプリメントの活用術と栄養管理」	単	2007年08月	和歌山県栄養士会 平成19年度生涯学習研修会	
49. 栄養情報担当者(NR)養成講座「NR特論」	単	2007年08月	神戸女子大学	
50. 各種食材における血糖上昇抑制作用物質について	共	2007年08月	日本調理科学会 平成17年度大会	升井 洋至, 松浦 寿喜, 内山 綾子, 井原 浩二, 辻岡 生隆
51. 食品添加物について	単	2007年07月	社団法人神戸市市立保育園連盟食育研修「	
52. どうつきあう?!健康食品	単	2007年05月	八幡市 暮らしのセミナー	
53. 新規ラット実験モデルによる水溶性食物繊維の脂質消化・吸収の評価	共	2007年05月	第61回日本栄養・食糧学会大会	吉川友佳子, 川田優子, 松浦寿喜
54. ラットにおける難消化性デキストリンの脂質吸収抑制作用	共	2007年05月	第61回日本栄養・食糧学会大会	川田優子, 吉川友佳子, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦, 松浦寿喜
55. ラットにおける難消化性デキストリンの脂質吸収抑制作用	共	2007年03月	日本薬学会 第127年会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 川田優子
56. 「役立つ講座-サプリメントを選択する際のアドバイス」	単	2006年12月	布亀株式会社 布亀サプリメントインストラクター教室	
57. おもしろ講座~サプリメントの選び方~	単	2006年11月	布亀株式会社 布亀サプリメント教室	
58. 「健康食品・サプリメントの利用と効果」	単	2006年11月	神戸女子短期大学 特別講義	
59. 役立つ講座?食品添加物と衛生管理?	単	2006年10月	布亀株式会社布亀サプリメントインストラクター講座	
60. 健康食品・サプリメントの利用と効果	単	2006年10月	洲本市医師会健康教育委員会洲本市健康大学講座公開講座	
61. ラットにおける難消化性デキストリンの血糖上昇抑制作用	共	2006年10月	第45回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	川田優子, 吉川友佳子, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦, 松浦寿喜
62. プロジェクト科目「食育と健康-食の安全」	単	2006年10月	同志社大学	
63. 脂質の消化・吸収を評価する新規ラット実験モデルの開発	共	2006年10月	第45回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	吉川友佳子, 川田優子, 松浦寿喜
64. 健康食品を正しく知る	単	2006年08月	(社)全国消費生活相談員協会講演会	
65. 健康食品について	単	2006年08月	守口市教育委員会学校給食夏期研修会	

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
2. 学会発表				
66. 「健康食品」「食品成分」の有効性評価	単	2006年07月	ユニチカ株式会社中央研究所講演会	
67. 健康食品～正しいダイエットとサプリメントの使い方～	単	2006年07月	赤穂市消費者協会講演会	
68. ラットにおける緑茶と紅茶の血糖上昇抑制作用の比較	共	2006年06月	第3回日本カテキン学会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦
69. ラットにおける各種茶の血糖上昇抑制作用	共	2006年05月	第60回日本栄養・食糧学会大会	吉川友佳子, 松浦寿喜, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦
70. スリランカ緑茶のラッカーゼ処理がラットのスクロース消化吸収機能に与える影響	共	2006年03月	日本薬学会第126年会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦
71. サプリメントを選択する際のアドバイス	単	2006年03月	布亀サプリメントインストラクター教室「役立つ講座」	
72. スリランカ緑茶のラッカーゼ処理がラットのスクロース消化吸収機能に与える影響	共	2006年03月	日本薬学会第126年会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦
73. 健康食品アラカルト		2006年02月	島本町	
74. 食の問題：今、何がおこっているのか？食中毒・食品添加物・健康食品等について	単	2006年02月	加古川健康福祉事務所管内集団給食研究会2月研修会	
75. サプリメントの上手な使い方-サプリメントの選び方・サプリメントの摂取の仕方	単	2006年01月	布亀サプリメント教室「おもしろ講座」	
76. 「健康食品のリスクコミュニケーションはどこまで可能か」：「健康食品に対する消費者側の意識と課題」	単	2005年12月	日経BP社バイオセンター「食の安全・安心ブランド調査」発売記念セミナー	
77. どう付き合いますか健康食品	単	2005年12月	寝屋川市立消費生活センター消費生活講座	
78. QOL薬膳食品の栄養学・健康学的研究	共	2005年12月	近畿地域アグリビジネス創出フェア	松浦寿喜, 升井洋至, 奥田展子, 井原浩二, 辻岡生隆
79. 食品添加物と衛生管理	単	2005年12月	布亀サプリメントインストラクター教室「役立つ講座」	
80. 健康食品とサプリメント	単	2005年11月	社団法人兵庫県栄養士会健康管理研修会	
81. 食中毒は1年中？その予防と対策	単	2005年10月	市川町消費者の会「地域創造市民塾 健康講座」	
82. 健康食品のウソ・ホント	単	2005年10月	門真市消費生活講座	
83. 健康食品の有効性と安全性の評価	単	2005年10月	神戸女子短期大学 特別講義	
84. 健康食品について考える	単	2005年10月	西宮市立総合教育センター「西宮市生涯学習大学「宮水学園」くらしコース」	
85. 各種食材における血糖上昇抑制作用物質について	共	2005年09月	日本調理科学会 平成17年度大会	升井洋至, 松浦寿喜, 内山綾子, 井原浩二, 辻岡生隆
86. 食の安全・安心：今何がおこっているのか？食中毒・食品添加物・健康食品等について？	単	2005年09月	西宮市立上甲子園活動推進委員会「公民館講座」	
87. 食の安全・安心	単	2005年08月	伊丹消費者協会平成16年度定例会	
88. 健康と食生活？健康食品とのつきあい方？	単	2005年07月	独立行政法人 農林水産消費技術センター岡山センター研修会	
89. わかりやすい食品衛生や安全な食品の選択について	単	2005年07月	黒田庄町保健センター 食品衛生普及教育「食中毒予防教室」	
90. 「健康食品」？どうつきあう？健康食品？	単	2005年07月	赤穂市消費者協会「生活講座」	
91. 食の問題：今何がおこっているのか？食中毒・食品添加物・健康食品等について？	単	2005年06月	高砂給食施設協議会総会・研修会	
92. どこが違うの！？健康食品と機能性食品	単	2005年06月	兵庫県立東播磨生活科学センター 消費者セミナー	
93. 健康食品, 特定保健用食品とどうつきあうか？	単	2005年06月	平成17年度 加西給食施設協議会研修会研修	

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				
94. どうつきあいますか？健康食品	単	2005年05月	会 平成17年度 消費者月 間記念事業講演会	
95. ラット門脈カテーテル留置法による健康食品のスクロース消化吸収抑制作用の評価	共	2005年05月	第59回日本栄養・食糧 学会大会	吉川友佳子, 松浦寿喜, 升井洋至, 辻岡生隆, 井原 浩二
96. 低マグネシウム食ODSラットのバラコート中毒時に肝臓で発現が減少するタンパク質	共	2005年05月	第59回日本栄養・食糧 学会大会	斉藤慎一, 長澤宣裕, 遠藤みずき, 南方かよ子, 佐 野満昭, 芳野恭士, 松浦寿喜
97. 各種食材中の血糖上昇抑制作用性物質の検索について	共	2005年03月	日本農芸化学会2005年 度大会	升井 洋至, 松浦 寿喜, 内山 綾子, 辻岡 生隆, 井 原 浩二
98. 健康食品を学ぶ-成分とその効果について-	単	2005年03月	兵庫県立姫路生活科学 センター消費者セミナー	
99. ラットにおける特定保健用食品および健康食品の血糖上昇抑制作用	共	2005年03月	日本薬学会第125年会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 升井洋至, 辻岡生隆, 井原 浩二
100. 健康食品について-サプリメントってなあに？-	単	2005年02月	大阪府交野市市民部商 工観光課消費者教育講 師派遣講座	
101. ”自立”のための情報活用 シリーズIV?大丈夫?あなたの健康食品?	単	2004年11月	(社)日本消費生活ア ドバイザー・コンサル タント協会NACS西日本 支部2004年基礎学習分 科会	
102. 食と健康を考える-健康食品を考える-	単	2004年11月	兵庫県立東播磨消費生 活セミナー 兵庫県生 活創造大学	
103. 健康を求め続けて・・・『健康食品』を考える	単	2004年11月	大阪府消費生活センタ ー平成16年度大阪府消 費者問題講習会「秋の 特別フェア」	
104. 赤糖からの機能性素材製造技術の開発	共	2004年09月	日本生物工学会平成16 年度大会	湯川雅之, 奥田伸哉, 尾関健二, 広常正人, 松浦寿 喜, 田代操
105. 健康食品(サプリメント)について	単	2004年09月	伊丹市立消費生活セン ター・伊丹ベターファ ミリー時事講座	
106. どうつきあう？健康食品	単	2004年07月	独立法人農林水産消費 技術センター神戸セン ター平成16年度消費生 活センター職員等プロ ック研修会	
107. 賢い消費者になりましょう?買ってもいいものの見分け方?	単	2004年06月	宮崎県消費生活センタ ー平成16年度第1回「く らしのサイエンス」	
108. 食の安全・安心	単	2004年05月	伊丹消費者協会平成16 年度定例会	
109. ラットにおけるEthyl- α -D-glucosideの糖質吸収抑制作用	共	2004年05月	第58回日本栄養・食糧 学会大会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 杉田 淳, 池本 毅, 駒井 強, 尾関健二
110. 低マグネシウム食ODSラットのバラコート中毒時に肝臓で発現増加するタンパク質	共	2004年05月	第58回日本栄養・食糧 学会大会	斉藤慎一, 神谷佳美, 遠藤みずき, 南方かよ子, 佐 野満昭, 芳野恭士, 松浦寿喜
111. 各種健康茶のラットにおける糖質吸収抑制作用	共	2004年05月	第58回日本栄養・食糧 学会大会	吉川友佳子, 松浦寿喜, 升井洋至, 佐野満昭
112. 難消化性多糖類のラット血漿および糞中脂質に及ぼす影響	共	2004年03月	日本農芸化学会 2004 年度大会	弥永由里・上柳友香・南野勝彦・松浦寿喜・堀尾拓 之・升井洋至・大鶴勝 市販17種の多糖類をラットに与え、それぞれについ て糞重量、糞水分率の変化、糞脂質含量、糞ミネラ ル含量及び血液中の脂質成分に対する影響を調べた。 その結果、血中総コレステロールは混合系で減少 し、糞中脂質ではトリグリセライド、総コレステロ ール、胆汁酸共に高粘性のカラヤガム・キサンタン ガムで増加した。
113. 低ミネラル食ODSラットにおけるバラコート投与時の肝臓タンパク質のプロテオーム解析	共	2003年05月	第57回日本栄養・食糧 学会大会	斉藤慎一・南方かよ子・佐野満昭・芳野恭士・松浦 寿喜 低ミネラル食を投与したODSラットに、バラコートを 投与した時の肝臓タンパク質を、プロテオーム法を 用いて解析した。その結果、発現が増加するタンパ ク質のスポットが観察された。
114. イソチオシアン酸アシルが小腸における糖質の消化吸収機能に及ぼす影響	共	2002年11月	第41回日本栄養・食糧 学会近畿支部大会	吉川友佳子・堀名恵美・松浦寿喜 イソチオシアン酸アシルが、糖質の消化吸収機能に 与える影響を検討した。その結果、イソチオシアン 酸アシルの投与は門脈血中グルコース濃度を著しく

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				
115. イソチオシアン酸アシルがラットの蛋白質およびアミノ酸消化吸収に与える影響	共	2002年07月	第56回日本栄養・食糧学会大会	上昇させ、イソチオシアン酸アシルの糖質吸収促進作用が明らかとなった。 堀名恵美・松浦寿喜 イソチオシアン酸アシルが、ラットの蛋白質およびアミノ酸の消化吸収に与える影響について検討した。その結果、蛋白質持続投与時にはイソチオシアン酸アシルは門脈血中アミノ酸濃度を低下させるが、アミノ酸投与時には上昇させた。したがって、イソチオシアン酸アシルは、蛋白質の加水分解には抑制的に、アミノ酸吸収には促進的に作用することが明らかとなった。
116. イソチオシアン酸アシルがラット小腸グルタミン代謝に及ぼす影響	共	2002年07月	第56回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜・堀名恵美・市川富夫 イソチオシアン酸アシルが、小腸のグルタミン代謝に及ぼす影響をラット門脈カテーテル留置法により検討した。その結果、イソチオシアン酸アシルは、門脈血中グルコース濃度を著しく低下させることから、イソチオシアン酸アシルが小腸におけるグルタミン代謝を促進させることが明らかとなった。
117. 緑茶ポリフェノールによる α -グルコシダーゼ阻害作用について	共	2001年05月	第55回日本栄養・食糧学会	堀名恵美・松浦寿喜・岸本三香子・市川富夫 緑茶ポリフェノール（ポリフェノール60）のラットにおけるスクロース吸収抑制作用についてラット門脈カテーテル法およびin vitroの実験を行った。その結果、ポリフェノール60はラットにおけるスクロースの吸収を抑制することが明らかとなった。また、その阻害形式はin vitroの実験より非拮抗阻害であることが明らかとなった。
118. イソチオシアン酸アシルがラットのスクロース消化吸収に及ぼす影響	共	2001年05月	第55回日本栄養・食糧学会	松浦寿喜・堀名恵美・岸本三香子・市川富夫 香辛料成分であるイソチオシアン酸アシルがラットのスクロース吸収に及ぼす影響について、スクロースを持続投与したラットを用いて門脈カテーテル留置法により検討した。その結果、イソチオシアン酸アシルの投与により門脈血中グルコース濃度が著しく上昇し、イソチオシアン酸アシルの糖質吸収促進作用が推察された。
119. 高リン食摂取時におけるラットの高カルシウム腎状態におけるミトコンドリアの機能について	共	2000年05月	第54回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 高P食摂取が腎ミトコンドリアに及ぼす影響について、アニリンヒドロキシラーゼ活性、ATPase活性および脱水素酵素活性を指標として検討した。その結果、高P食の摂取によりアニリンヒドロキシラーゼ活性およびATP活性が高値を示すことが明らかとなった。
120. 各種糖質の α -グルコシダーゼ活性阻害作用の持続時間の比較	共	2000年05月	第54回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜・堀名恵美・岸本清子・市川富夫 ラット門脈カテーテル留置法により、各種糖質および糖尿病治療薬の α -グルコシダーゼ活性阻害作用の持続時間を比較した。その結果、ボグリボースやアカルボースなど糖尿病治療薬はマルターゼおよびスクラーゼいずれに対しても強い阻害作用を示すが、D-キシロースやL-アラビノースなどの糖質はスクラーゼに対してのみ阻害作用を示すことが明らかとなった。
121. ラットにおける各種糖質によるショ糖の消化吸収抑制効果の持続時間の比較	共	1999年10月	日本栄養・食糧学会第38回近畿支部大会	松浦寿喜・堀名恵美・岸本三香子・市川富夫 ラット門脈カテーテル留意モデルを用いて、各種糖質のショ糖吸収抑制作用時間を測定したところD-キシロースが150分、L-アラビノースが60分、D-グルコロン-6,3-ラクトンが90分であった。糖尿病食後過血糖改善薬であるボグリボースは、180分以上、アカルボースは120分であった。
122. 魚油の投与がトリニトロベンゼンスルホン酸誘発大腸炎ラットの門脈血中TBARS値に与える影響	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜・石井圭・辻本佳世・上田路子・岸本三香子・市川富夫 大腸炎ラットの門脈への過酸化脂質の流入を経時的に追跡し、摂取する油脂成分との関連について調べた。その結果、不飽和脂肪酸を多く含む油脂を摂取した場合、急性期にはTNBS投与によって直接脂質過酸化が引き起され、大腸組織で生成した過酸化脂質が門脈に移行することが明らかとなった。
123. 高リン食摂取時におけるラットの高カルシウム腎状態におけるミトコンドリアの機能ならびにストレスタンパクの発現について	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 高リン食で飼育したラットの腎ミトコンドリア脱水素酵素活性は、標準食に比し低値を示し、脂肪酸組成においても飽和脂肪酸の割合は低値を、多価不飽和脂肪酸の割合は高値を示した。ストレスタンパク質の発現には差は認められなかった。
124. L型発酵乳酸カルシウム食投与ラットのカルシウム吸収について	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・松浦寿喜・植草丈孝・原高明・市川富夫 L型発酵乳酸カルシウム添加飼料にキシロオリゴ糖、ガラクトマンナンおよびグルコノ- δ -ラクトンを追加することによりカルシウムの吸収および大腿骨カルシウム量が著しく増加した。

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				
125. L型発酵乳酸カルシウム食投与ラットのカルシウム吸収について	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・松浦寿喜・植草丈孝・原高明・市川富夫 L型発酵乳酸カルシウムあるいは炭酸カルシウムを含む飼料にキシロオリゴ糖、ガラクトマンナン、グルコデルタラクトンを添加したときのカルシウム吸収率を測定した。その結果、L型発酵乳酸カルシウムにキシロオリゴ糖、ガラクトマンナン、グルコデルタラクトンを添加した場合カルシウムの吸収が促進されることが推測された。
126. 高リン食摂取時におけるラットの高カルシウム腎状態におけるミトコンドリアの機能ならびにストレスタンパクの発現について	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 高リン食で飼育したラットの高カルシウム腎状態におけるミトコンドリアの機能ならびにストレスタンパクの発現について検討した。その結果、HSP-70は高リン食および対照群の腎ミトコンドリア画分で発現し、H0-1は高リン食の腎ミトコンドリア画分においてのみ検出された。
127. 魚油の投与がトリニトロベンゼンスルホン酸誘発大腸炎ラットの門脈血中TBARS値に与える影響	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜・石井圭・辻本佳世・上田路子・岸本三香子・市川富夫 不飽和脂肪酸を多く含む魚脂を摂取した場合、急性期にはTNBSによって大腸細胞の脂質が直接過酸化を受け、生成した過酸化脂質は門脈に流入することが明らかとなった。
128. ラット門脈血中アンモニア濃度を指標とした腸内環境の評価	共	1998年04月	第52回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜・保見さやか・片岡祐美子・市川富夫 腸内環境を簡便に評価する方法として、ラット門脈血中アンモニア濃度を経時的に測定し、腸内環境との関わりについて検討した。その結果、門脈血中アンモニア濃度は腸内腐敗菌数や腸内容物量など腸内環境の変化を反映して変動することが明らかとなった。
129. 高リン食投与がラット腎無細胞画分の性状に及ぼす影響	共	1998年04月	第52回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・川口真規子・松浦寿喜・市川富夫 高リン食投与がラット腎無細胞画分の性状に及ぼす影響について検討した。その結果、高リン食投与において腎ヒミコンドリア、ミクロソーム画分にカルシウム、マグネシウムおよびリンの蓄積が認められた。過酸化脂質量は両群間有意な差は認められなかった。
130. ラット小腸粘膜の脂質過酸化マルターゼ活性の関連	共	1998年04月	第52回日本栄養・食糧学会大会	川口真規子・岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 生体膜の脂質過酸化が、小腸の生理的機能に及ぼす影響を明らかにするためのモデル実験として、ラット小腸粘膜を用いて脂質過酸化と膜結合性酵素であるマルターゼとの関連について検討した。その結果、AAPHによる酸化を受けた小腸粘膜マルターゼの不活性化は、脂質過酸化に伴うものと酵素蛋白が直接酸化される経路が考えられるが、後者の方が大きく関与していることが推察された。
131. 高リン食投与によるラット腎臓の過酸化脂質と脂肪酸組成に及ぼす影響	共	1997年10月	第36回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	岸本三香子・川口真規子・松浦寿喜・市川富夫 高リン食投与ラットの腎臓の過酸化脂質の生成と腎の脂肪酸組成との関連について検討した。その結果、高リン食投与群の腎臓の過酸化脂質量は低値を示す傾向があり、脂肪酸組成では22:6 (DHA) が有意に低値を示した。
132. ラット小腸粘膜の脂質過酸化と膜結合性酵素活性の関連	共	1997年10月	第36回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	川口真規子・岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 生体膜の脂質過酸化が、小腸の生理的機能に及ぼす影響を明らかにするためのモデル実験として、ラット小腸粘膜を用いて脂質過酸化と膜結合性酵素活性ならびに蛋白の酸化、変性との関連について検討した。その結果、AAPHによる酸化を受けた小腸粘膜マルターゼの不活性化は、酵素蛋白中のLys、Cys、His残基の破壊が原因ではなく、酸化、変性を受けたTrp残基の減少が原因の一つであると考えられた。
133. ラットのカルシウム吸収に及ぼすリン酸化オリゴ糖の影響	共	1997年05月	第51回日本栄養食糧学会大会	内田三香子・釜阪寛・松浦寿喜・岡田茂孝・市川富夫 馬鈴薯澱粉を酵素処理して得られたカルシウム可溶化効果のあるリン酸化オリゴ糖によるラットのカルシウム吸収に及ぼす影響について検討した。その結果in vitroの実験では腸管におけるカルシウム吸収促進効果が認められたが、in vivoの実験ではその効果は認められなかった。
134. 雌ラット肝における酵素処理ヘム鉄とクエン酸鉄投与時の過酸化脂質生成による障害の差違	共	1997年05月	第51回日本栄養食糧学会大会	村上亜由美・島尻はつみ・内田三香子・松浦寿喜・市川富夫 SD系雌ラットに酵素処理ヘム鉄あるいはクエン酸鉄を投与し、摂取する鉄の形態と摂取量の差違が肝臓の過酸化脂質の生成に及ぼす影響と過酸化脂質による障害の程度について検討した。その結果、酵素処理ヘム鉄過剰投与群の肝臓は酸化ストレスに対して弱くなっていることが示唆された。
135. 門脈血中グルコース濃度の変化を	共	1997年05月	第51回日本栄養食糧学	松浦寿喜・森本洋子・岩野久美・市川富夫

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				
指標としたD-キシロースのα-グルコシダーゼ阻害作用			会大会	無麻酔無拘束下で長期間にわたって門脈血を採取できるラット消化吸収実験モデルを用いてキシロースによる糖質の消化吸収抑制作用およびその作用の持続時間について検討した。その結果、キシロースはスクロースの消化吸収を強く抑制することが明らかとなりその作用時間も投与量依存的に延長することが明らかとなった。
136. 茶葉成分・エピガロカテキンガレートの代謝とその分解物の抗酸化性について	共	1996年11月	日本過酸化脂質・フリーラジカル学会第20回大会	佐野満昭・佐々木清隆・宮瀬敏男・富田勲・芳野恭士・松浦寿喜・梅垣敬三 茶葉に含まれるエピガロカテキンガレート (EGCg) の経口投与後のラット血漿および胆汁への移行について、経時的な検討を行うとともに、胆汁中でのEGCg分解物の同定とその抗酸化作用について検討した。その結果、EGCgの生体内における抗酸化活性の一部はEGCgの分解物の活性に由来する可能性が示唆された。
137. ラットを用いた新しい無麻酔・無拘束消化吸収実験モデルの開発	共	1996年10月	第35回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	松浦寿喜・施紅雲・市川富夫 門脈にカテーテルを留置したラットを無麻酔・無拘束下で飼育し、門脈血中グルコースをモニターすることで小腸消化吸収機能が評価できるか否かについて、成分栄養剤を用いて検討した。ラットの胃および門脈に採血用カテーテルを留置し、成分栄養剤を投与した。その結果、門脈血中グルコース濃度は、成分栄養剤の投与により著しく低下したことより膜消化や吸収機能の低下を鋭敏に反映していることが明らかとなった。
138. ラット門脈カテーテル留置法による消化吸収機能の評価法の開発	共	1996年07月	第27回日本消化吸収学会総会	松浦寿喜・施紅雲・作道忠義・土生充美・市川富夫 門脈にカテーテルを留置したラットを無麻酔・無拘束下で飼育し、門脈血中グルコースをモニターすることで小腸消化吸収機能が評価できるか否かについて、成分栄養剤を用いて検討した。ラットの胃および門脈に採血用カテーテルを留置し、成分栄養剤を投与した。その結果、門脈血中グルコース濃度は、成分栄養剤の投与により著しく低下したことより膜消化や吸収機能の低下を鋭敏に反映していることが明らかとなった。
139. 雄ラット鉄投与時における組織中の鉄含量と過酸化脂質の生成	共	1996年04月	第50回日本栄養・食糧学会大会	村上 亜由美・松田 高子・内田 三香子・松浦寿喜・市川 富夫 雄ラットにヘム鉄および非ヘム鉄を投与したときの鉄利用率と過酸化脂質の生成について検討した。ラットに非ヘム鉄普通食、非ヘム鉄過剰食、ヘム鉄普通食およびヘム鉄過剰食を2週間投与したところ、肝臓、肺および血液中の鉄含量が非ヘム鉄普通食群に比し、ヘム鉄普通食群で有意に低い値を示した。また、肝臓中の鉄量および過酸化脂質量は非ヘム鉄あるいはヘム鉄の普通食群に比し、それぞれの過剰食群で有意に高い値を示した。
140. ラカンカ抽出物の投与がSHRの血圧および組織脂質過酸化脂質量に及ぼす影響	共	1996年04月	第50回日本栄養・食糧学会大会	松浦 寿喜・内田 三香子・村上 亜由美・施 紅雲・君塚 房雄・森田 日出男・市川 富夫 ラカンカ果実熱水抽出物をSHRに投与し血圧および組織過酸化脂質量に及ぼす影響について検討した。その結果、ラカンカによる抗酸化作用については組織により結果が異なり、必ずしも抗酸化作用をもつとはいえなかった。しかし、本実験において血圧の上昇抑制傾向および心臓重量の有意な低下が認められたことから、長期間ラカンカを摂取することにより血圧の上昇が抑制される可能性はある。
141. リン酸化オリゴ糖によるラットのカルシウム吸収に及ぼす影響	共	1995年10月	第34回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	内田 三香子・松浦寿喜・釜阪 寛・岡田 茂孝・市川 富夫 リン酸化オリゴ糖によるラットのカルシウム吸収に及ぼす影響を調べた。その結果、消化分解性は、リン酸化オリゴ糖で34.1%、化工リン酸化澱粉では27.1%であり、カルシウム吸収率は、リン酸化オリゴ糖で高い傾向がみられた。4日間の出納実験では、カルシウム吸収率および盲腸内pHには有意な差はみられなかった。大腿骨のカルシウム含量はリン酸化オリゴ糖群において若干多いが、骨強度には影響しなかった。
142. ラット肝臓における被過酸化性について	共	1995年05月	第49回日本栄養・食糧学会大会	村上 亜由美・永田 魅華・広田 純子・内田 三香子・松浦 寿喜・市川 富夫 ラット肝臓ミトコンドリア (T) およびマイクロソーム (S) における脂質の被過酸化性性差について検討した。過酸化の基盤となる脂肪酸組成は、肝T、肝S、心臓Tにおいては雌で、肺Sにおいては雄で、脂肪酸の不飽和指数が高く、被過酸化性も高いことが示された。腎T、腎Sにおいては脂肪酸組成からはどちらが酸化されやすいか判断できなかった。心臓S、肺Tにおいては脂肪酸組成に性差は認められなかった。

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				
143. The effect of Ala-Gln-supplemented TPN on the structure of intestinal mucosa and plasma amino acid pattern	共	1993年09月	第15回国際栄養学会	松浦、作道、中山、桑波田、郡 Ala-Gln添加TPNの血中及び筋中グルタミン (Gln) 濃度維持効果及び小腸粘膜萎縮抑制効果を検討した。その結果、筋中及び血中Gln濃度はTPNへのAla-Glnの添加をより維持することができ、血漿アミノ酸パターンも改善された。さらに、TPNにより引き起こされる小腸粘膜の萎縮がAla-Glnにより抑制された。
144. TPN施行時のbacterial translocationと腸内細菌叢の変化—Ala-Glnの小腸粘膜萎縮抑制効果	共	1993年07月	第24回日本消化吸収学会総会シンポジウム	松浦、作道、郡 TPN施行時の腸内細菌叢の変化とbacterial translocation (BT) の関連を熱傷負荷ラットを用いて検討した。またアラニルグルタミン (Ala-Gln) の小腸粘膜維持効果についても検討した。TPN施行時には乳酸菌の消失、弱毒菌の増加など腸内細菌叢の変化が認められ、この弱毒菌の生体内への侵入が認められた。Ala-Glnは、このようなbacterial translocationを抑制したが、腸内細菌叢は改善されなかった。したがって、これらの状態を改善するためにはTPNから経口摂取への早期移行が必要である。
145. アラニルグルタミン添加TPNのグルタミン補給および小腸粘膜構造に与える影響	共	1993年01月	第17回四国臨床栄養研究会	松浦、作道、中山、桑波田、郡 Ala-Gln添加TPNの血中及び筋中グルタミン (Gln) 濃度維持効果及び小腸粘膜萎縮抑制効果を検討した。その結果、筋中及び血中Gln濃度はTPNへのAla-Glnの添加により維持することができ、血漿アミノ酸パターンも改善された。さらに、TPNにより引き起こされる小腸粘膜の萎縮がAla-Glnにより抑制された。
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				
1. 「食の安全は、誰のもの？-知っていますか、表示や食品添加物へ」	単	2014年08月20日	橋本市	
2. 「健康食品との上手なつきあい方」	単	2014年07月28日	消費者ネットワークわかやま	
3. 「健康食品との上手なつきあい方」	単	2014年04月23日	相生市消費者生活研究会	
4. 「食品添加物の安全性について-正しい情報で素敵な食生活を-」	単	2013年12月05日	尼崎市保健所	
5. UENO技術講習会「食の安心・安全-食品添加物はホントに危ないのか?-」	単	2013年09月12日	上野製薬株式会社	
6. 「食品添加物って安全なの？」	単	2013年06月24日	西宮市保健所	
7. 食品添加物メディアフォーラム「食の安心・安全は守られているか？-合成=危険、天然=安全ってホント？-」	単	2012年10月1日	日本食品添加物協会	
8. 栄養情報担当者(NR)養成講座「NR特論」	単	2011年08月04日	神戸女子大学	
9. 「食品安全と表示をめぐる諸問題」	単	2011年06月26日	全国消費生活相談員協会	
10. 「健康食品とサプリメントについて」	単	2011年03月18日	尼崎市立消費生活センター	
6. 研究費の取得状況				
1. 受託研究（新規）	単	2016年09月01日		生ブーアル茶に関する研究
2. 受託研究（継続）	単	2016年08月01日		タンパク素材の吸収性評価に関する研究
3. 兵庫県・「農」イノベーションひょうご研究開発プロジェクト支援事業	単	2016年06月15日	兵庫県	バジルを利用した新規機能性表示食品届け出に向けた臨床試験および安全性試験の実施
4. 受託研究（継続）	単	2016年04月01日		バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品の開発
5. 受託研究（新規）	単	2015年08月01日		タンパク素材の吸収性評価に関する研究
6. 兵庫県・「農」イノベーションひょうご研究開発プロジェクト支援事業	単	2015年06月15日	兵庫県	バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品の開発
7. 受託研究（継続）	単	2015年04月01日		バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品の開発

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
6. 研究費の取得状況				
8. 委託研究（新規）	単	2014年09月01日		麹菌発酵食品の機能性研究
9. 兵庫県・「農」イノベーションひょうご研究開発プロジェクト支援事業	単	2014年07月22日	兵庫県	バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品の開発
10. シンポジウム助成金	単	2013年09月20日	日本食品化学研究振興財団	
11. 委託研究（新規）	単	2013年08月01日		バジルが糖質および脂質の吸収に与える影響に関する研究
12. 委託研究（新規）	単	2013年07月01日		油脂の体内吸収性の評価のための分析測定
13. 委託研究（継続）	単	2013年02月01日		食品成分の生体利用効率に関する研究
14. 委託研究（新規）	単	2012年02月01日		食品成分の生体利用効率に関する研究
15. 委託研究費 新規	単	2011年		ミネラルの生体利用効率に関する研究
16. 委託研究費 新規	単	2011年		チーズホエー酵素分解物の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
17. 委託研究費 新規	単	2011年		天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究
18. 委託研究費 新規	単	2010年		門脈カテーテル法によるしょう油多糖類の機能性評価に関する研究
19. 委託研究費 新規	単	2010年		天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究
20. 委託研究費 新規	単	2010年		ミネラルの生体利用効率に関する研究
21. 委託研究費 新規	単	2009年		門脈カテーテル法によるしょう油多糖類の機能性評価に関する研究
22. 委託研究費 新規	単	2009年		チーズホエー酵素分解物の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
23. 委託研究費 新規	単	2009年		ミネラルの生体利用効率に関する研究
24. 委託研究費 新規	単	2009年		天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究
25. 委託研究費 継続	単	2008年		門脈カテーテル法によるしょう油多糖類の機能性評価に関する研究
26. 委託研究費 新規	単	2008年		ミネラルの生体利用効率に関する研究
27. 委託研究費 新規	単	2008年		チーズホエー酵素分解物の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
28. 委託研究 新規	単	2008年		天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究
29. 委託研究 新規	単	2007年		門脈カテーテル法によるSPSの機能性評価に関する研究
30. 委託研究 継続	単	2007年		チーズホエー酵素分解物（CWP-D）の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
31. 委託研究 新規	単	2007年		天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究
32. 委託研究 継続	単	2007年		胃瘻および門脈カテーテル留置ラットモデルでの食品素材の機能検討
33. 私立大学教育研究高度化推進特別補助 継続	単	2006年		地域活動栄養士の栄養指導法のデータベース化および栄養士と学生との情報交換の推進を目的とした教育推進プログラムの開発
34. 株式会社けいはんな文部科学省知的クラスター創成事業 継続	共	2006年		QOL薬膳食品の栄養学・健康学的研究
35. 委託研究 継続	単	2006年		チーズホエー酵素分解物（CWP-D）の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
36. 委託研究 継続	単	2006年		胃瘻および門脈カテーテル留置ラットモデルでの食品素材の機能検討
37. 株式会社けいはんな文部科学省知的クラスター創成事業 新規	共	2006年		新薬膳商品群の商品化研究
38. 委託研究費 新規	単	2006年		発酵茶の機能性に関する研究
39. 私立大学教育研究高度化推進特別補助 継続	単	2005年		地域活動栄養士の栄養指導法のデータベース化および栄養士と学生との情報交換の推進を目的とした教育推進プログラムの開発
40. 株式会社けいはんな知的クラスター研究補助 継続	共	2005年		QOL薬膳食品の栄養学・健康学的研究
41. 委託研究 新規	単	2005年		胃瘻および門脈カテーテル留置ラットモデルでの食品素材の機能検討
42. 委託研究 新規	単	2005年		チーズホエー酵素分解物（CWP-D）の腸管を介したカ

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
6. 研究費の取得状況				
43. 委託研究 新規	単	2004年		ルシウム吸収に対する影響
44. 株式会社けいはんな知的クラスター研究補助 新規	共	2004年		チーズホエー酵素分解物（CWP-D）の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響 QOL薬膳食品の栄養学・健康学的研究
45. 委託研究 新規	単	2004年		赤糠を用いた機能性食品の開発
46. 私立大学教育研究高度化推進特別補助 新規	単	2004年		地域活動栄養士の栄養指導法のデータベース化および栄養士と学生との情報交換の推進を目的とした教育推進プログラムの開発
47. 委託研究 新規	単	2004年		食品素材のラットにおける血糖値等に対する効果の検討
48. 委託研究 新規	単	2003年		赤糠を用いた機能性食品の開発
49. 私立大学教育研究高度化推進特別補助 新規	単	2003年		地域活動栄養士の栄養指導法のデータベース化および栄養士と学生との情報交換の推進を目的とした教育推進プログラムの開発

学会及び社会における活動等

年月日	事項
1. 2012年1月1日～現在	日本食品化学学会 理事
2. 2011年9月1日～現在	日本栄養・食糧学会 代議員
3. 2011年1月1日～2012年12月31日	日本食品化学学会 評議員
4. 2009年7月1日～現在	財団法人日本食品化学研究振興財団 評議員
5. 2008年6月～2011年8月31日	日本栄養・食糧学会評議員 日本消化吸収学会 日本外科代謝栄養学会 日本食品衛生学会 日本栄養・食糧学会 日本薬学会