

卒業研究発表要旨集原稿作成要領（学部 4 回生対象）

1. 作成は Microsoft Word を基準ソフトとします。12 ポイント、明朝体で作成してください。1 行に 40 文字を標準とし、本文 280 文字（2 人以上の共同研究の場合は 600 文字）を限度とします。本文の文字数については厳守してください。
2. 研究題目を 1 行目に、氏名を 2 行目に（副題がある場合は 2 行目に副題を、3 行目に氏名を）書いてください。研究題目は 2 文字分空白を設けた上で左から書きはじめ、氏名は右詰めで記載してください。連名の場合は、氏名の間に中点「・」を施してください。
3. 研究要旨は、原則として 1) 目的、2) 方法、3) 結果、に分けて記述し、図または表を入れるときは印刷可能範囲から逸脱しないように注意してください。
4. 昨年度の要旨集冊子を学務課生活環境学部係で閲覧できるようにしておきますので、必要に応じて来訪してください。

卒業研究発表要旨集原稿提出要領（学部 4 回生対象）

1. ファイル名は「学生番号・氏名・指導教員」としてください。
（例、「16430000・奈良花子・黒子弘道」）
2. ファイルは各学科・コースごとに定める提出先（別途掲示）まで電子データで提出してください。なお、提出期限は厳守してください。
3. いったん提出された原稿の差し替えは原則として認めませんので、提出に先立ち、自身で内容を精査してください。

食用油脂の分子構造と乳化特性との関係

酒井智美

（目的）食用油脂（トリアシルグリセロール・TG）は、乳化特性などの食品の物性に大きく寄与している。本研究では、その分子構造と乳化特性との関係について検討した。（方法）乳化剤として0.5%BSAを含むリン酸緩衝液に、分子構造の異なる種々のTG分子種および市販の食用油脂を加え、超音波発生装置で1分間乳化を行った。希釈後、吸光度を測定し、被乳化能を算出した。（結果）被乳化能はTGの二重結合数が多いほど、また炭素数が多いほど高い傾向が見られた。この結果から、食用油脂の分子構造を修飾することにより、その乳化特性を変化させることができると考えられる。

酵母の発酵力に及ぼす NaCl の影響

島田美津子・古屋淳子

1. 目的 酒種は、香味に特徴のある酒種パンの製造に古くから用いられてきたが、培養方法の特性により培養管理が難しく、パン種としての発酵力、安定性に欠ける点が指摘されてきた。ところが、最近塩化ナトリウム（NaCl）存在下で、生育培養した清酒酵母を種酵母とする酒種が興味ある発酵特性を持つことが見出された。本研究では、パン種として十分な、また安定した発酵力を持つ酒種の培養条件を確立することを目的とし、NaCl 存在下での種酵母及び酒種の培養条件が発酵力に与える影響について検討を行った。
2. 方法 清酒酵母（協会 7 号、9 号）及びパン酵母を用い、30℃で 24 時間振とう又は静置培養した。得られた菌体を種酵母として、麵、炊飯米、水、乳酸と共に速醸酒種を仕込み、15℃で培養した。酵母及び酒種の液内発酵力はマイセル発酵管、生地発酵力はファーモグラフにより測定した。
3. 結果 酒種の場合、NaCl を直接酒種に加えるよりも、培地に添加したものの方が発酵力が増加した。また、振とうよりも静置培養でその傾向が顕著に現れた。いずれの場合も NaCl の添加の割合は、2%が最も適当であった。協会 7 号酵母以外の酵母についても、種酵母を用いた液内発酵力試験は NaCl 添加によって発酵力は増加した。特に協会 9 号酵母では NaCl の存在下で著しい発酵力の増大が認められた。