

川端康之 (KAWABATA Yasuyuki)

学芸学部 食物栄養学科 准教授

大学院 人間科学研究科 人間栄養学専攻 准教授

略歴・学位等

最終学歴 1995年10月 筑波大学大学院博士課程農学研究科応用生物化学専攻修了

学位 博士（農学）（筑波大学、1995年10月）

資格・免許 1995年9月 甲種危険物取扱責任者（00009秋田）、1999年3月 HACCP運用責任者養成講座修了、1999年7月 第一種放射線取扱主任者

略歴 1995～2000年 秋田県総合食品研究所応用発酵部門素材開発担当研究員、00～03年 大阪樟蔭女子大学専任講師、03年～現在 同助教授

教育・研究に係る職務

国際交流委員会委員（大阪樟蔭女子大学、2000～01年）、入試委員会委員（同、01～05年）

教育活動

担当科目 食品学、食品機能学、基礎化学実験、食品化学実験、化学、演習、基礎ゼミ、食品化学特論

課外活動 大阪樟蔭女子大学フォークソング部顧問（2000年～現在）、同スポーツ栄養サークル顧問（2003年～現在）

授業報告等 2005年3月 「化学」における週2回・1/2セメスター授業の試み（大阪樟蔭女子大学（学芸学部）論集第42号）

大学開放等 大阪樟蔭女子大学公開講座講師 東大阪市市民セミナー「健康食品と上手につきあうには」（2002年）

研究活動

専門分野 応用糖質科学、食品化学、酵素化学

研究課題とその概要

（課題1）枝作り酵素の性質と食品への応用に関する研究

（概要）生体内でグリコーゲンの合成に関わる枝作り酵素を応用することで老化しない新規な物性を持つ澱粉を調製することができる。このような枝作り酵素の反応機構の解明と枝作り酵素を利用した新しい食品素材の開発を目的としている。

（課題2）食品製造における廃棄物の有効利用に関する研究

（概要）食品製造過程で排出される様々な廃棄物の処理問題の解決は、近年重要な課題となっている。現在は、砂糖の製造過程で排出される廃糖蜜を利用した新規な機能性環状オリゴ糖（サイクロデキストラン）の製造開発に関して、翔南製糖・トロピカルテクノセンター（沖縄県）・食品総合研究所と共同研究を進めている。

研究業績

主な研究業績

区分	発行年月	著書・論文等の名称	発行所、発表雑誌等の名称
著書	2005年1月	食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学（共著）	医歯薬出版(株)
論文	2004年12月	<i>Neurospora crassa</i> グリコーゲン枝作り酵素の簡易精製法（共著）	『大阪薫英女子短期大学研究紀要』第39号
	2004年5月	Rational affinity purification of native <i>Streptomyces</i> family 10 xylanase（共著）	『Journal of Biotechnology』Vol. 110 No. 2
	2003年4月	Preparation of Highly Branched Starch by Glycogen Branching Enzyme from <i>Neurospora crassa</i> N2-44 and Its Characterization and Application（共著）	『Journal of Applied Glycoscience』Vol. 50 No. 2
	2003年2月	澱粉枝付け酵素による新規加工澱粉の開発（共著）	『食品と技術』2003-02
	2002年8月	難消化性デキストリン含有カニ風味蒲鉾の摂取がヒト便通に及ぼす影響（共著）	『健康・栄養食品研究』Vol. 5 No. 2
	2002年8月	コーンハルおよびビートパルプからの高圧蒸煮によ	『日本食品科学工学会誌』



	2002年 5月	るアラビノースの生成 (共著) Separation of two functional domains of the family F/10 -xylanase from <i>Streptomyces olivaceoviridis</i> E-86 limited proteolysis with papain and some of their properties (共著)	Vol. 49 No. 8 『Biotechnology Letter』 Vol. 24
	2002年 3月	キシロースをキシリトールに変換する微生物のスクリーニング (共著)	『大阪樟蔭女子大学論集』第39号
	2001年 8月	Screening test for xylanolytic activities of commercially available enzymes and release of arabinose from arabinoglucuronoxylan by the enzymes (共著)	『Journal of Applied Glycoscience』 Vol. 48 No. 3
	2001年 5月 2001年 4月	枝付け酵素を利用した新規加工澱粉の開発 (共著) A new method for the preparation of crystalline L-arabinose from arabinoxylan by enzymatic hydrolysis and selective fermentation with yeast (共著)	『食品の試験と研究』第35巻 『Biotechnology Letters』 Vol. 23
	2000年 5月	籾穀からのキシロオリゴ糖の生産について (共著)	『食品と技術』第347巻第5号
その他	2005年 3月	(共同研究報告書) 甘蔗汁及び廃糖蜜を利用したサイクロデキストランの製造技術開発 (学会発表)	平成 16 年度 沖縄産学官共同研究推進事業 成果報告書
	2004年10月	α -グルクロニダーゼの基質特異性について	第20回日本応用糖質科学会近畿支部講演会(支部設立10周年記念講演会)
	2003年 6月	Modification of amylopectin structure by transglycosylation of glycogen branching enzyme from <i>Neurospora crassa</i>	International Symposium on Polysaccharide Engineering 2003
	2002年 1月	グリコーゲン枝作り酵素を利用した高度分岐澱粉の調製とその利用	第15回日本応用糖質科学会近畿支部会(京都)
	2001年 9月	<i>Neurospora crassa</i> 由来のグリコーゲン枝付け酵素の性質(共同研究)	日本応用糖質科学会2001年度大会(福山)
	2001年 9月	高度分岐澱粉による澱粉糊化液の粘度低下効果(共同研究)	日本食品科学工学会第48回大会(高松)
	2001年 3月	枝付け酵素を用いた高度分岐澱粉の調製と諸性質(共同研究)	2001年度日本農芸化学会大会(京都)

所属学会等 日本応用糖質科学会(近畿支部評議員、2003年～現在)、日本農芸化学会、日本食品科学工学会、日本調理科学会、FCCA (Forum: Carbohydrates Coming of Age)、日本食品新素材研究会

研究助成 沖縄産学官共同研究推進事業(2002・2003・2004年度)
「甘蔗汁及び廃糖蜜を利用したサイクロデキストランの製造技術開発」

社会活動

社会教育 東大阪市地域ごみ減量推進協議会講演会「東大阪市のレジ袋削減運動について」(2003年)
平成14年度全国保健管理協会近畿地方部会 第10回阪奈和地区保健師・看護師班研修会「体の健康—健康食品について」(2002年)

委員等 東大阪市ごみ減量推進委員会 専門委員(2002年～現在)
東大阪市一般廃棄物(ごみ)処理基本計画策定委員会 委員長(2005年)
東大阪市民環境会議 監事(2002年～現在)
食品安全モニター(内閣府食品安全委員会)(2003年～現在)
大阪樟蔭女子大学教職員連絡協議会 委員長(2004年)
京都府相楽郡木津町東木津川区スポーツ委員会 委員長(2004年)
京都府相楽郡木津町社会福祉協議会 福祉委員(2005年～現在)

教育・研究・社会活動の方針

「食品学」「食品機能学」を通じて、化学的な視点からの食品への理解を深めることを教育目標としている。また、そのために必要な「化学」の基本的な知識の習得について重点を置いている。授業のみでは不足な学生に対しては補習やオフィスアワーを通して、学生に対して理解する喜びを伝えたい。

研究テーマにおいては、学術的な興味に留まることなく産業化を見据えたテーマを選択し、学生とともに取り組むことで、ともに発見する喜び、達成することの喜びを分かち合えるよう努力したい。

※本原稿は、2005年度発行「教育・研究者総覧」より抜粋させていただいております。