

峯木 眞知子

東京家政大学・栄養学科教授 大学院研究科科長
東京都板橋区加賀 1-18-1、家政学部栄養学科応用調理
学研究室
電話：03-3961-7046、
E-mail:minekim@tokyo-kasei.ac.jp



【専門領域】

調理科学・応用栄養学

【学歴】

東北大学農学研究科生物資源専攻（後期博士課程）修了 博士(農学)

【社会活動】

日本家政学会理事・編集委員長、日本家政学会食品組織部会会長、日本調理科学会理事、
伝統食品研究会理事・監事

【主な研究テーマ】

1. 鶏卵の調理・加工による微細構造および食味に及ぼす影響
2. 鶏卵を用いた菓子のテクスチャーおよび食味特性
3. 入院患者の味覚・嗅覚・触覚状態の変化とそれに伴う食事の対応

【著書】食卵の科学と機能（2008）、食品・調理・加工の組織学（1999）、食の官能評価入門（2009）など

【最近の卵関係の論文】

1. 珊瑚末添加飼料を給与した鶏が産んだ卵の調理特性、日本家政学会印刷中(2018)
2. 卵殻粉添加が米粉バターケーキの品質に与える影響、日本家政学会68 巻1号、pp. 13-21 (2017)
3. 太白胡麻油を添加したバターケーキの品質特性、東京家政大学紀要58巻、63-69 (2018)
4. 市販皮蛋の品質特性について、日本家政学会68巻12号、687-694 (2017)
5. 鶏卵の知識とおいしさ、日本家政学会68巻 (6)、pp. 297-302 (2017)
6. プロの技より解析する天ぷら料理、日本調理科学会49巻 (2)、pp. 172-175 (2016)

【資格】 農学博士・管理栄養士・専門官能評価士

【受賞】平成 21 年度日本調理科学会学会賞受賞「食品組織学研究法による卵の調理特性の解明