

教育研究業績書

2025年05月07日

所属：食物栄養学科

資格：准教授

氏名：澤田 小百合

研究分野	研究内容のキーワード
栄養生化学、食品科学、食生活学	α -グルコシダーゼインヒビター、DPP-4インヒビター、 α -アミラーゼインヒビター、抗糖尿病因子、消化酵素
学位	最終学歴
博士（家政学）	武庫川女子大学 家政学部 食物学科 卒業

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. 生化学 I	2023年4月～	講義項目が終わるごとに小テストを実施し理解の確認を行うようにした。またパワーポイント資料と教科書を対で勉強できるようにするとともに確認プリントを作成し復習しやすいようにした。
2. 基礎化学実験	2021年4月～	対面授業が実施されるようになったが、大学初学年の化学実験であるので学生が実験器具に慣れるようにグループ実験だけではなく各自で実験ができるように工夫した。通常実験は3コマであるが、基礎化学実験は2コマのため時間の工夫を必要とした。
3. 生化学実験	2021年4月～	食創造科学科2年初年次開講目である。対面授業が実施されるようになったが、1年次に実際に実験を経験できていないため実験が不慣れであることを考え、授業の内容が理解しやすい様にパワーポイントを用い基本的な器具の使い方なども含めて説明するなど授業の進行を工夫した。
4. 視聴覚教材を用いた教育 生化学 I	2020年4月～	食創造科学科初学年の開講科目であるが、新型コロナウイルス感染症のため全授業がweb授業となった。学生が内容を理解しやすいようにパワーポイント作成し、話を聞きながら書き込める資料とした。
5. 基礎化学実験	2020年4月～	新型コロナウイルス感染症のため全授業がweb開講となったため各実験項目の動画を作成した。パワーポイントでの説明や実験項目の動画、webでのデモンストレーションを駆使し授業を行った。
6. 視聴覚教材を用いた教育 生化学、基礎栄養学	2017年04月～2018年03月	生化学、基礎栄養学が2年生から1年生前期の開講となったため、学生が内容を理解しやすいようにパワーポイントを作成した。学生が話を聞きながら書けるように内容を工夫した。また、教科書とパワーポイント資料を対で勉強できるようにするとともに確認プリントを作成し復習しやすいようにした。
7. 初期演習（模擬試験）	2011年9月	栄養士実力試験を12月に控えているため、夏休み終了後に各教科の確認の為に模擬試験を担任間で協力し実施した。短大2年生
8. 初期演習の工夫	2010年	どのような状況、メンバーでもコミュニケーションをとって活動ができるような色々なパターンでのグループ分けをしグループワークを行った。短大1年
9. 生化学、基礎栄養学 講義の改善	2009年～2016年	初回にノート作成について説明し、講義資料プリントと板書で学生それぞれの講義ノートを作成できるようにした。生化学と基礎栄養学がつながるように話の工夫をした。また確認テストを行ったり、確認プリントを作成し復習できるようにした。
10. 生化学実験 改善	2008年～現在	実験時間が2コマから3コマになり、時間的にゆとりを持って実験ができるようになった為、試薬調製から学生が自ら考えて実験できるように授業を進めた。説明にはパワーポイント、書画を随時使用し分かりやすくした。また、結果をまとめる時間を設け各自レポート作成が自宅でも容易にできるように工夫した。
11. 生化学 講義	2007年09月2008年01月	初回にノート作成について説明し、講義資料プリントを中心に書画を用いた授業を展開した。
12. 生化学実験 改善	2007年	実験に不慣れであるので方法など詳しく説明すると共

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		
		に、説明が難しくならないよう心がけた。また、黒板を見て実験操作できるように板書を工夫した。
2 作成した教科書、教材		
1. 講義教材の作成 生化学 I	2022年4月～	授業の確認および復習のための問題プリントを作成した。
2. 基礎化学実験テキストの改善	2021年4月～現在	初年度からの修正事項を含めテキストを改善した。
3. 生化学実験 教材の作成	2021年4月～	生化学実験（食創造科学科）の実施が初年度であったため、学生がスムーズに実験を進められる様にパワーポイントを作成し操作方法などを説明した。
4. 栄養学実習教材の作成	2020年11月	脂質の体内動態の項目について遠隔授業のための動画およびパワーポイントを作成した。
5. 生化学 I 用パワーポイントの作成	2020年4月～現在	生化学 I（食創造科学科）について学生が内容を理解しやすいようにパワーポイントを作成した。学生が話を聞きながら書けるように工夫した。
6. 基礎化学実験 教材の作成	2020年4月～	遠隔で実験の授業が実施できるように、各実験項目について実験動画を作成した。また授業内容説明のためのパワーポイント資料も作成した。
7. 基礎化学実験テキスト	2020年4月～	基礎化学実験を担当するにあたり実験テキストを作成した。
8. 栄養学実習用パワーポイントの作成	2019年9月	食生活学科栄養学実習を実施するにあたり、学生が実験をスムーズに進められる様にパワーポイントを作成した。
9. 復習用問題プリント 改訂 生化学	2017年	復習用に使用していた確認プリントを見直し改訂した。
10. オープンキャンパス体験授業資料作成	2016年08月	オープンキャンパスで行う体験授業「果物をつかってゼリーを作ってみよう!」に使用するパワーポイントを作成した。
11. 生化学実験 問題プリント作成	2010年～現在	課題プリントまたは確認テストとして用いる問題プリントを作成した。生化学の講義内容でプリントを課題としたり、実験最終日に簡単なテストとして用いた。
12. 復習用プリントの作成 生化学、基礎栄養学	2009年～2016年	確認プリントを作成し、科目の復習に役立てるようにした。
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. 兵庫県立芦屋高等学校 栄養総合説明・受験対策 講師	2024年12月20日	4年担任の先生方および担当助手の方々と協力し、令和3年度卒論発表会を遠隔で実施した。 担任クラスの学生について個人面談を随時行った。 担任クラスの学生について個人面談を実施した。 大学1年～3年、短大1年生の食品関係の企業を目指す学生を対象に、世界の食糧状況についての話や、食品業界への就職活動など卒業生を交えての講演会を開催しその司会を行った。（ブラ★ボラ主催） 大学3年生の研究、分析実験系に就職を希望している学生を対象に、分析機関について、そこでの業務内容等の話を講演いただいた。卒業生も来学した。 地域別懇談会学科プログラムにおいて就職状況およびキャリア支援について説明（大学、短大） 短大1年生対象にSPI受検会を企画した。 大学3年生対象に受検会を企画した。
2. 兵庫県立西宮今津高等学校 食物・栄養分野説明 講師	2024年12月19日	
3. 神戸龍谷高等学校 食物・栄養分野説明 講師	2024年12月13日	
4. 神戸市立葺合高等学校 模擬授業 講師	2024年10月25日	
5. 大阪府立旭高等学校 食物・栄養分野説明会 講師	2024年7月8日	
6. 大阪府立香里丘高校 食物・栄養分野説明会講師	2021年9月30日	
7. 卒論発表会運営	2021年9月～2021年12月	
8. 個人指導	2020年4月～2022年1月	
9. 個人指導	2019年4月～2019年5月	
10. 食品業界を目指す学生への就職セミナー	2019年02月18日	
11. 2018年度第2回食物企業研究会	2019年01月16日	
12. オープンキャンパスオープンラボ 講師	2018年10月07日	
13. 地域別懇談会学科プログラム	2018年09月22日	
14. 食生活学科SPI模擬テスト受検会	2018年08月07日	
15. 食物栄養学科SPI模擬テスト受検会	2018年08月04日	
16. 大阪府立刀根山高等学校 食物・栄養分野説明会	2018年06月14日	

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
4 その他		
講師		
17. 2018年度第1回食物企業研究会	2018年05月01日	大学4年生の研究、分析実験系への就職を希望する学生対象に食品系研究職についての情報などの講演をいただいた。
18. 個別指導	2018年04月～2018年05月	担任クラスの個人面談を行い入学してからの大学生活の状況などを尋ね個別の相談に対応した。(大学1年生)
19. 食品業界を目指す学生への就職セミナー	2018年02月08日	大学2年、3年生対象に、世界の食糧状況についての話や食品業界への就職活動など卒業生を交えての講演会を開催しその司会を行った。(ブラ★ボラ主催)
20. 2017年度第2回食物企業研究会	2018年02月01日	大学3年生対象に企画した。医療IT業界での管理栄養士資格を活かした就職、分析機関での業務内容などの講演をいただいた。
21. 地域別懇談会 学科プログラム	2017年09月23日	地域別懇談会学科プログラムにおいて就職状況およびキャリア支援について説明(大学、短大)
22. オープンキャンパスオープンラボ 講師	2017年08月11日	
23. 2017年度第1回食物企業研究会開催	2017年07月25日	大学4年生対象に食品系研究職についての情報などの講演をいただいた。
24. 兵庫県立川西北陵高等学校 食物・栄養分野説明会 講師	2017年07月14日	
25. 個別指導(キャリア支援・卒業生支援)	2017年04月～2019年03月	大学4年生、3年生、短大2年生、1年生の就職、進学に関する個別の相談に応じた。また卒業生の転職についても個別の相談に応じた。
26. キャリアガイダンス	2017年04月～2019年03月	キャリア対策委員として大学2年生キャリアガイダンス、大学3年生就職準備ガイダンスをキャリアセンターと協力して実施した。
27. 個別指導	2017年04月～2018年03月	クラス学生の学生生活及び就職、進学に関する個別の相談に応じた。短大2年
28. オープンキャンパス体験授業 講師	2016年09月25日	「果物をつかってゼリーを作ってみよう!」のタイトルで高校生対象に簡単な酵素実験を行った。固まらないパイナップルゼリーから果実のもつタンパク質分解酵素の話をした。
29. 姫路市立姫路高等学校 食物・栄養分野説明会 講師	2016年07月21日	
30. 個別指導	2016年6月～7月	クラス学生へ個人面談を行い学生生活、学習及び就職や進路に関することなど個別の相談に応じた。短大1年
31. 兵庫県立夢野台高等学校 食物・栄養分野説明会 講師	2015年10月27日	
32. 兵庫県立高砂南高等学校 模擬授業 講師	2015年06月23日	
33. 卒業生支援	2014年～現在	短大卒業生への管理栄養士国家試験受験に関する支援を卒業生支援委員会で行った。
34. 福知山成美高等学校 模擬授業 講師	2013年10月18日	
35. 大阪府立北千里高校 模擬授業 講師	2012年10月24日	
36. 大阪府立花園高等学校 食物・栄養分野説明会 講師	2012年09月13日	
37. 個別指導	2012年07月	大学生生活に慣れてきたところで、担任クラスの個人面談を行い個別の相談に対応した。大学1年
38. SSH校交流合宿研修会 講師	2010年07月22日	SSH校交流合宿研修会において「唾液のデンプン消化力を調べてみよう」の題名で実験を実施指導した。
39. 県立尼崎小田高等学校 食物・栄養分野説明会 講師	2010年07月15日	
40. 大阪青凌高等学校 食物・栄養分野説明会 講師	2009年11月11日	
41. 箕面自由学園高校 食物・栄養分野説明会 講師	2008年10月16日	
42. 学生委員としての学生指導	2009年04月01日～2011年03月31日	学生委員として、食生活学科学生の生活全般に関する指導及び幹事会、コスチューム(体育祭)、まんとう(文化祭模擬店)、謝恩会などの指導。
43. 個別指導	2008年04月～2011年03月	学生生活、学習及び就職や進路に関することなど個別の相談に対応した。(食生活学科1,2年)
44. 短大生の編入学志望学生への指導	2007年～2011年	食生活学科から他大学栄養学分野への編入学志望学生の

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
4 その他		
		相談及び科目の指導を行った。また、2010年、2011年には他分野を含む編入学合格者と編入志望1年生との懇談会を実施した。

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. 管理栄養士	2003年07月	
2 特許等		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1. 広報入試委員	2024年4月1日～現在	
2. キャンパスガイド編集委員	2019年9月～2020年7月	
3. リビエール編集委員	2019年4月～2019年8月	
4. キャリア対策委員	2017年4月1日～2019年3月31日	
5. 紀要委員	2015年04月01日～2017年03月31日	
6. FD推進委員	2012年04月01日～2014年03月31日	
7. 学生委員	2009年04月01日～2011年03月31日	
4 その他		
1. 令和6年度兵庫県技能者表彰選考委員会委員	2024年6月～2025年3月31日	
2. 公益社団法人 兵庫県栄養士会会長表彰	2024年5月25日	栄養士養成成功労者
3. 一般社団法人全国栄養士養成施設協会 表彰	2023年11月3日	会長賞受賞

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				
2 学位論文				
1. インゲン属のマメ由来α-アミラーゼインヒビターの構造と機能に関する研究	単	2002年03月	武庫川女子大学学位論文	植物種子中にはα-アミラーゼインヒビター(AI)が存在し、近年インシュリン非依存性糖尿病や肥満の予防と治療に有効な食品中の機能性因子として評価されつつある。AIの利用を可能にする為には構造と機能についての詳細な理解が求められる。本研究ではインゲン属の数種のマメよりAIを単離し、その内3種について一次構造の決定、更に構造と諸性質を比較検討し、AI改質に資すべき構造機能相関性を考察した。
3 学術論文				
1. 冷凍野菜の細胞内氷結晶の形状が解凍後ドリップ損失に及ぼす影響 「査読付」	共	2018年10月	日本食品科学工学会誌第65巻 (No. 10) 463-470 (2018)	澤田小百合、福田 満 クライオ走査型電子顕微鏡法を用いて、生野菜及びブランチングした野菜(ダイコン、ジャガイモ、ブロッコリー、カボチャ)の冷凍組織の細胞内氷結晶の形状が、3種の冷凍処理(A:液体窒素冷凍、B:エアープラスト冷凍、C:無風冷凍)をした時に融解後のドリップ流出にどのように影響するかを調べた。ブランチングによって冷凍野菜の氷結晶成長は減少し、カボチャ以外ではドリップ率低下傾向が認められた。
2. Tendergreenと遺伝子組換えエンドウ由来α-アミラーゼインヒビターの糖鎖構造	共	2013年03月	武庫川女子大学紀要(自然科学編)第60巻 29-33 (2012)	澤田小百合、田代 操 Tendergreenα-アミラーゼインヒビター(AI)遺伝子を導入したtransgenic field peaよりAIを精製し元のAIと糖鎖構造を比較検討した。糖鎖構造は、それぞれのサブユニットより切り出した糖鎖をPA化後サイズ分画HPLCのパターンより比較した。それぞれのAIでは、サブユニットの主要な糖鎖は異なっており組成にも違いが認められた。このことよりtransgenic field peaと元のAIでは結合糖鎖の組成に不均一性が認められ両者共に多数のグリコフォームが存在すると考えられた。
3. 食餌性トリプシンインヒビターはラットの血清中性脂肪を低	共	2008年9月	日本食品科学工学会誌第55巻 (No. 9) 416-420 (2008)	田代 操、澤田小百合、竹田早希 トリプシンインヒビター(TI)の摂取は体内脂質代謝に変動を及ぼすとの仮説を検証するために、起源を異にする2種類のTIであるOMJPQ

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				
下させる 「査読付」				とRBTIをそれぞれ0.2%含む資料をWistar系幼ラットに3週間与え、肝臓や血清における脂質含量の測定を含め動物に与える影響を調べた。その結果食餌性のTIは体内脂質代謝に影響を与え、血清中性脂肪濃度を低下させることが示された。また、その作用はTIの有する膵臓外分泌機能亢進効果と深く関連することが示唆された。
4. トラマメ α -アミラーゼインヒビターの消化酵素に対する安定性	共	2008年03月	武庫川女子大学紀要(自然科学編)第55巻 47-52 (2007)	澤田小百合, 田中早苗, 團 邦子, 田代 操 TAIのタンパク質分解酵素(ペプシン, トリプシン, キモトリプシン)に対する安定性をAI活性, SDS-PAGE及び酵素抗体法により検討した。TAIは, キモトリプシンに対しては不安定であり消化を受けた。しかし, BSA存在下ではAI活性はかなりの程度保持されAI分子の分解も抑えられることが確認された。以上から, TAIを食品タンパク質と共に摂取することで, キモトリプシン消化からある程度保護されることが示唆された。
5. 抗酸化測定法の問題点とその解決法 一多次元測定法の紹介一	共	2008年02月	Foods & Food Ingredients Journal of Japan Vol. 213, No.2 139-149 (2008)	平山 修, 徳元佳之, 澤田小百合 現在の抗酸化測定法の問題点の解説とその解決方法の一つとしての多次元測定法の紹介。
6. インゲン属マメ由来 α -アミラーゼインヒビターの構造と安定性 「査読付」	共	2006年10月	日本食品科学工学会誌 第53巻(No.10) 534-541 (2006)	澤田小百合, 弥永由里, 田代 操 α -アミラーゼインヒビターの構造と安定性をトラマメ, ウズラマメ, ムラサキハナムメ, シロハナムメの4種のAI(TAI, UAI, MAI-2, SAI-2)について比較した。アミノ酸配列はTAIとUAI, MAI-2とSAI-2が同一であったが両者間では僅かに異なっていた。熱安定性は同一の配列をもつAI間で類似していたが, SAI-2とMAI-2は, TAIとUAIより安定であった。このことはAIの熱安定性が, 一次構造上のアミノ酸置換に依存することを示唆している。
7. Serum lipid effects of monounsaturated (palmitoleic) fatty acid-rich diet based on macadamia nuts in healthy young Japanese women. 「査読付」	共	2004年12月	Clinical and Experimental Pharmacology and Physiology Vol. 31, S37-S38 (2004)	Junko Hiraoka-Yamamoto, Katsumi Ikeda, Hiroko Negishi, Mari Mori, Akiko Hirose, Sayuri Sawada, Kazuya Kitamori, Yuko Onobayashi, Satoko Kitano, Misao Tashiro, Tomohiro Miki & Yukio Yamori ナッツ類は, 血中脂質性状を改善することが知られている。マカダミアナッツは脂肪の80%が一価不飽和脂肪酸から成りオレイン酸, パルミトオレイン酸含量が高い。試験食はマカダミアナッツ(M), ココナッツ(C), バター(B)が10g入りパンを1日2個摂取, 3週間の介入を行い若年女性の血清脂質性状について検討した。T-Cho, LDL-Choは, M食C群で有意に減少した。また, 体重とBMIはM群で減少した。B群は統計学的に有意な変化はなかった。
8. トラマメとウズラマメ由来 α -アミラーゼインヒビターの同一性	共	2003年03月	武庫川女子大学紀要(自然科学編)第50巻 85-89 (2002)	澤田小百合, 竹田由里, 金森正雄, 田代 操 UAIはTAIと酵素化学的性質及び物理化学的性質が非常に類似しており, 同一の構造を有するAIである可能性が示唆されていた。そこでTAIとUAIの酵素消化によるペプチドマップと糖鎖組成を比較することにより両者の同一性を検討した。両者のサブユニット α と β のペプチドマップは同一であった。また糖鎖組成は α が僅かに異なっていたが両者の主要なグリコフォームは同じであり, 両AIのグリコフォームの構成比率も非常に類似していた。
9. 醸造微生物利用による製パン試験(第3報) 乳酸菌添加パンの遊離アミノ酸組成と日持ち, 及びその摂食ラットの動脈硬化指数について 「査読付」	共	2002年3月	日本醸造協会誌 97 (No. 3) 219-227 (2002)	大西博司・岡田寿・鍛冶谷孝・森治彦・高木誠一・中村考志・佐藤健司・大槻耕三・澤田小百合・田代操 ビール醸造酵母Saccharomyces cerevisiae ST1株と清酒の“きもと”由来のホモ発酵型低温生育性乳酸菌Lactobacillus sakei HM3株とで調製したサワー種を用い, 新規で本格的なサワーブレッドの製造に成功している。本報ではL. sakei HM3株及び同時使用乳酸菌2種がサワーブレッドの品質に及ぼす影響と, 高脂肪食餌ラットへのサワーブレッドの同時給餌がラット血清コレステロール値上昇抑制効果について検討した。
10. インゲン属のマメ由来 α -アミラーゼインヒビターの構造と機能に関する研究	単	2002年03月	武庫川女子大学学位論文	植物種子中には α -アミラーゼインヒビター(AI)が存在し, 近年インシュリン非依存性糖尿病や肥満の予防と治療に有効な食品中の機能性因子として評価されつつある。AIの利用を可能にする為には構造と機能についての詳細な理解が求められる。本研究ではインゲ

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				
11. ダイフクマメ α -アミラーゼインヒビターの糖鎖構造	共	2002年03月	武庫川女子大学紀要（自然科学編）第49巻 85-88（2001）	ン属の数種のマメよりAIを単離し、その内3種について一次構造の決定、更に構造と諸性質を比較検討し、AI改質に資すべき構造機能相関性を考察した。全（pp.107） 澤田小百合・竹田由里・金森正雄・田代操 ダイフクマメから得られた α -アミラーゼインヒビター（DAI）は2種の糖タンパクサブユニット α と β から成る。DAIとそのサブユニット α 、 β の糖組成は、マンノース、N-アセチルグルコサミン、キシロースで結合糖鎖はアスパラギン結合型と考えられた。ヒドロジン分解、N-アセチル化、PA化後サイズ分画HPLCにより糖鎖構造を検討した。 α の主糖鎖はハイマンノース型のM6とM9、 β はキシロマンノース型のM3Xと考えられた。
12. Primary Structures of α - and β -Subunits of α -Amylase Inhibitors from Seeds of Three Cultivars of Phaseolus Beans. 「査読付」	共	2002年1月	Journal of Protein Chemistry vol. 21 No. 1 January 9-17（2002）	Sayuri Sawada・Yuri Takeda・Misao Tashiro トラマメ、ダイフクマメ、ムラサキハナマメそれぞれから得られた糖タンパクサブユニット α と β から成る α -アミラーゼインヒビター（TAI、DAI、MAI-2）についてその構造を明らかにした。3種のAIの一次構造は僅かに異なっており、糖鎖構造は、 α ではAsn（12）とAsn（65）にM6Bが、 β ではAsn（63）にM3X、TAIとMAI-2のAsn（83）にM3FXがそれぞれ付加していた。
13. キントキマメおよびフクシロキントキマメからの α -アミラーゼインヒビターの性質とサブユニット構造 「査読付」	共	2001年9月	日本食品科学工業会誌 48（No. 9）671-676（2001）	澤田小百合・竹田由里・金森正雄・田代操 キントキマメとフクシロキントキマメより α -アミラーゼインヒビター（KAIとFAI）を精製し、性質とサブユニット構造を調べた。KAIとFAIは等電点、分子量アミノ酸組成が互いに類似しており、SDS-PAGEで14~20kDaに4本のバンドを示した。変性条件下でのHPLCでは、二つのタンパク質ピークIとIIに分離し、N末端配列分析より共に2種類のサブユニットから構成されていた。
14. インゲン属3種のマメ由来 α -アミラーゼインヒビターの精製と性質 「査読付」	共	2001年3月	日本食品科学工業会誌 第48巻（No.3）182-188（2001）	澤田小百合・竹田由里・金森正雄・田代操 テボウ、ムラサキハナマメ、シロハナマメよりそれぞれ2種類のタンパク質性 α -アミラーゼインヒビター（AI）、OAI-1とOAI-2、MAI-1とMAI-2、SAI-1とSAI-2を精製した。これらインヒビターのうち電気泳動的に均一であったOAI-1、OAI-2、MAI-2、SAI-2について諸性質を調べ更にそれらインヒビターの酵素化学的性質及び物理化学的性質を比較検討した。
15. オテボウ由来 α -アミラーゼインヒビターのサブユニットの単離	共	2001年03月	武庫川女子大学紀要（自然科学編）第48巻 45-47（2000）	澤田小百合・竹田由里・金森正雄・田代操 オテボウマメに存在する性質を異にした2種類の α -アミラーゼインヒビター、OAI-1とOAI-2の内、OAI-1についてサブユニットの分離を検討した。分離した3種のサブユニットI、II、IIIについて更にN-末端分析を行った。
16. インゲン属マメ由来 α -アミラーゼインヒビターのサブユニットの単離	共	2000年03月	武庫川女子大学紀要（自然科学編）第47巻 95-100（1999）	澤田小百合・竹田由里・金森正雄・田代操 インゲン属のトラマメ、ウズラマメ、ダイフク、オテボウ、ムラサキハナマメ、シロハナマメより得られた蛋白質性の α -AI、TAI、UAI、DAI、OAI-2、MAI-2、SAI-2がCysを含みsubunit構造を有することから各AIを変性条件下でSubunitの分離を検討した。各AIは2種のsubunitから構成されていることが示された。更にそれぞれのsubunitのN末端から20残基までのアミノ酸配列分析を行い比較した。
17. アワ種子からのシステインプロテイナーゼインヒビターの精製と性質 「査読付」	共	2000年2月	日本食品科学工業会誌 第47巻（No. 2）105-111（2000）	田代操・倉田明枝・長谷川敦子・澤田小百合 粟種子抽出液より熱処理、塩析、各種クロマトグラフィーによりシステインプロテイナーゼインヒビター（FMCPI）を電気泳動的に均一に精製した。FMCPIは分子量12000、等電点5.2を有する一本鎖のポリペプチドでアミノ酸組成はAsp、Glu、Alaに富み1/2Cysを含まなかった。FMCPIは比較的熱に安定であった。また、FMCPIはノバピンをタンパク質モル比1：1で阻害し、 ki 値は $2.4 \times 10^{-11} > M$ であった。
18. トラマメとウズラマメの α -アミラーゼインヒビターの精製と性質	共	1999年03月	武庫川女子大学紀要（自然科学編）第46巻 87-92（1998）	澤田小百合・竹田由里・山口美子・金森正雄・田代操 トラマメ、ウズラマメの粉末試料より水抽出、硫酸塩析、各種クロマトグラフィーにより α -アミラーゼインヒビターTAIとUAIを精製した。両AIは、等電点、糖含量、分子量、アミノ酸組成、SDS-PAGEパターン、熱安定性及びブタ膵臓 α -アミラーゼに対する阻害活性

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				
19. 豆類の α -アミラーゼインヒビターに関する研究		1996年03月	武庫川女子大学紀要(自然科学編) 第43巻 17-23 (1995)	において非常に高い類似の傾向を示した。これら物理化学的性質、酵素化学的性質が類似していたことから両AIは、同一の構造を有する蛋白質である可能性が高いと考えられた。 (澤田 小百合・山口 美子・金森 正雄) □ダイフクマメの α -Amylase Inhibitorは、水抽出、塩析、イオン交換クロマト、アフィニティークロマトにより単離した。Disc-PAGEで単一バンドを示し、等電点はpH4.6であった。しかし、SDS-PAGEでは、2つのサブユニットから成り、その分子量は15と18kDaであった。超遠心分析を行った結果、沈降恒数は3.5であった。アミノ酸分析の結果は、Asp含量が高く、次いでVal, Thrであり、Met含量は低く、1/2Cysは検出されなかった。
20. エネルギー生産・廃水処理システムの開発に関する基礎研究	共	1994年	環境科学総合研究所年報13巻 29-39 (1994)	平山 修、浅尾俊夫、澤田小百合、市川吉夫、金森正雄 各種の微生物による水素産生について検討した。殊に光合成細菌について、その代謝系の特性を調べ優良株のスクリーニングを行った。スクリーニングされた優良株について固定化したのち、これにより廃水処理を行い、水素発生更には脱窒素の状況を精査し、エネルギー産生と廃水処理システムについて展望を行った。
21. トロ豆 α -アミラーゼインヒビターに関する研究	共	1992年	武庫川女子大学紀要(自然科学編) 第40巻 39-43 (1992)	澤田小百合、金森正雄 トロ豆の α -アミラーゼインヒビターを熱処理、エタノール処理、DEAE-Cイオン交換クロマト、ゲル過、クロマトフォーカシング、焦点電気泳動よりDisc-PAGEで単一に単離した。SDS-PAGEではsubunitに分かれた。分子量は49000、糖含量は16%でありブタ膵臓アミラーゼ及びヒト唾液アミラーゼを阻害するが、バクテリア、微生物及び植物の α -アミラーゼは阻害しなかった。
その他				
1. 学会ゲストスピーカー				
1. 冷凍野菜のブランディング効果	単	2021年10月17日	第8回武庫川女子大学栄養科学研究所公開シンポジウム 栄養と健康のサイエンス	冷凍食品の歴史を紹介し、野菜冷凍時の組織細胞変化に及ぼすブランディングの影響について述べた。
2. 学会発表				
1. 冷凍速度の向上による野菜の品質劣化の抑制検討	共	2016年8月27日	日本食品科学工学会 第63回大会	上野洋平、入江謙太郎、澤田小百合、福田 満 水分量の多い野菜類は、食感の劣化やドリップの生成が品質上の大きな課題となり、冷凍食品の商品設計をするうえで大きな制約となっている。そこで、冷凍速度を高めることで、凍結に伴う品質の劣化を抑えることができるか、人参を用いて冷凍状態の細胞組織観察とドリップ量の測定により検討した。液体窒素を用いた瞬間冷凍が生のまま冷凍、ポイル後冷凍共に冷凍による劣化抑制効果が認められた。
2. 野菜の冷凍 2. 野菜に含まれる貯蔵物質が冷凍時の組織に与える影響	共	2016年05月14日	第70回日本栄養・食糧学会大会	福田 満、澤田小百合 野菜は水分含有率が高く、強固な細胞壁が弾力性に乏しいため冷凍時の急激な氷結晶成長により細胞が破壊されやすい冷凍耐性の低い食品である。しかし、野菜のブランディング処理によって細胞壁に柔軟性を与えると、組織細胞の破壊が抑制されることが知られている。本研究ではブランディングによる冷凍耐性増加には、細胞壁構造の変化だけでなく、細胞内貯蔵物質の散在も影響すると考え、野菜冷凍時の組織細胞変化に及ぼすブランディングの影響を細胞レベルで検討した。
3. 野菜の冷凍 1. 加熱処理した根菜類の品質に与える冷凍処理方法の影響	共	2016年05月14日	第70回日本栄養・食糧学会大会	澤田小百合、福田 満 近年の食生活には野菜の冷凍食品を欠かすことができない。しかし、野菜は水分量が多いため冷凍には一般に不適とされている。細胞質内に多糖類等を多く含む根菜類について加熱処理後の冷凍処理方法の影響を比較検討した。官能評価への影響では、冷凍時の組織破壊の抑制が必ずしも高い評価を示すとは限らないことが示唆された。
4. 野菜の冷凍 2. 加熱デンプン含有野菜の品質への冷凍処理方	共	2015年08月28日	日本食品科学工学会 第62回大会	福田 満、澤田小百合 野菜の中でもデンプン粒を含む野菜では、加熱調理時にデンプンがガラス転移を生じることが知られている。本研究ではデンプン粒を

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				
法の影響				含む野菜の加熱によるガラス化状態と味覚に与える冷凍処理方法の影響を比較検討した。ドリップ率が低く、細胞損傷の少ない液体窒素を用いた瞬間冷凍が必ずしも高い官能評価を与えるとは限らないことが示唆された。瞬間冷凍でなくても調理加工方法の改良によって冷凍による影響を克服する余地があると推定された。
5. 野菜の冷凍 1. 野菜の加熱処理の有無が冷凍処理後の品質に与える影響	共	2015年08月28日	日本食品科学工学会 第62回大会	澤田小百合、福田 満 冷凍処理方法の違いが野菜の品質に与える影響を非加熱野菜と加熱野菜について根菜類を用い比較検討した。評価は冷凍状態の細胞組織観察とドリップ量の測定、一部官能評価によって行った。4種の冷凍方法では液体窒素を用いた瞬間冷凍が非加熱、加熱共にドリップ率、組織観察共に良好な結果を示した。
6. 冷凍方法が加熱および加熱野菜組織の細胞内氷結晶生成に与える影響	共	2015年03月27日	日本農芸化学会 2015年度大会	福田 満、澤田小百合、小林麻貴 冷凍方法の違いが非加熱野菜及び加熱野菜の品質に与える影響について、氷結晶サイズ形状とドリップ量の関係から検討した。凍結時及び凍結乾燥時の細胞観察には、クライオシステム走査型電子顕微鏡を用いて細胞観察を行い細胞レベルで氷結晶のサイズと形状を比較した。
7. うずら卵白オボムコイドのラット脂質代謝に及ぼす影響	共	2007年11月	平成19年日本栄養・食糧学会中四国・近畿支部合同大会（第40回記念中四国支部大会・第46回近畿支部大会）	田中 翠、竹田早希、澤田小百合、田代 操 オボムコイド（OM）摂取での血中TGの低下はOMによる摂食抑制やエネルギー代謝促進のためだと考え検討を行った。ラットをOM無添加群、0.1%添加群、0.2%添加群、0.4%添加群に分けて4週間飼育し、摂食量や血液・肝臓・脾臓の成分等を測定した。その結果血中TGはOM投与の多い群で低い傾向であった。肝臓タンパク質量はOM投与量に比例して増加傾向にあり、肝脂肪酸合成酵素活性は投与が多い群で有意に低下した。
8. Effect of administration of an alpha-amylase inhibitor isolated from kidney beans on serum lipid status and glucose tolerance in KK-Ay mice.	共	2007年09月	The 10th Asian Congress of Nutrition Taipei International Convention Center (TICC)	Sayuri Sawada, Akari Yoshimoto, Midori Tanaka, Makoto Kotaru, and Misao Tashiro インゲンマメ α -アミラーゼインヒビターの効果をkk-Ayマウスを用いた動物実験により血清脂質性状、耐糖能について調べた。58日間の試験において体重、食事量、血清グルコース濃度はAI食、コントロール食に違いはなかった。しかし、血清脂質性状において総Cho, TGが、AI食がコントロールより低い傾向であった。耐糖能試験では、AI食が僅かに改善されていた。これより、糖尿病の予防、改善に役立つことが示唆された。
9. 遺伝子組換えエンドウからの α -アミラーゼインヒビターに関する研究	共	2006年10月28日	日本栄養・食糧学会第45回近畿支部大会	澤田小百合、田代 操 インゲンマメ α -アミラーゼインヒビター(AI)は、耐害虫性を高める防御タンパク質の一つと考えられている。近年インゲンマメのAI遺伝子をエンドウマメに導入した遺伝子組換えエンドウが作られており、これらAIの機能性を考える場合元のAIとの構造的異同を検討する必要がある。本研究では、遺伝子組換えエンドウ(Pisum sativum L.)AIと元のAIであるTendergreen AIの一次構造を比較検討した。
10. 女子学生とナッツ摂取	共	2005年10月15日	健康未来学セミナー2005 武庫川女子大学	澤田小百合、田代 操、山本潤子、根岸裕子、森 真理、斧林優子、廣瀬晃子、三木知博、池田克巳、家森幸男 ナッツ類は、血中脂質性状を改善することから若年女性におけるマカダミアナッツの効果を検討した。対象は女子学生71名とした。試験食はマカダミアナッツ(M)、ココナッツ(C)、バター(B)が10g入ったパンを各グループで1日2個ずつ摂取し3週間の介入を行った。体重とBMIは、M群で有意に減少し、T-Cho, LDL-Choは、M群とC群で有意に減少した。これら2群のT-Choの減少に伴いHDL-Choも減少したが、動脈硬化指数に変化は見られなかった。
11. 若年女性における食と健康に関する調査 2005	共	2005年09月	第52回日本栄養改善学会学術総会	安井奈穂美、池田克巳、森 真理、山本潤子、澤田小百合、鎌田陽子、斧林優子、根岸裕子、北森一哉、野口孝則、橋本加代、高橋享子、山岡節子、上田玲子、田代 操、家森幸男 食及び健康を調査する目的で、女子大学生を対象に大豆、食塩摂取及び健康に関するパラメータを採取した。18~24歳の若年女性233名を対象に、身長、体重、血圧を測定し、採血、24時間尿を採取した。肥満度をBMIで評価し、尿中イソフラボン、ナトリウム、カリウム、クレアチニンを測定した。尿中イソフラボン量は、高齢者の摂取量より低値であった。また血圧に影響を及ぼす因子として肥満と

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				
12. インゲン豆 α -アミラーゼインヒビターの構造、阻害活性、安定性	共	2005年05月28日	食品酵素化学ミニシンポジウム タンパク質性アミラーゼインヒビターの構造と機能、生理的役割、および食品健康科学への応用	食塩摂取の関与が示唆された。 田代 操, 澤田小百合 7種のインゲン属マメ由来の α -アミラーゼインヒビター(TAI, DAI, MAI-2, UAI, SAI-2, KAI, FAI)について構造と阻害活性及び安定性を比較検討した。
13. ガラクトサミン誘発肝障害ラットに及ぼす清酒濃縮物の影響	共	2005年05月	第59回日本栄養・食糧学会大会	田代 操, 澤田小百合, 広常正人, 杉田 淳, 池本 毅, 森元康夫 清酒濃縮物を用いて、主にD-ガラクトサミン(GalN)投与により誘発されるラットの肝障害に対するその抑制効果を検討した。肝障害誘発剤投与24時間前と1時間前の2回清酒濃縮物を与えた場合、四塩化炭素誘発肝障害に対しては抑制効果が認められなかった。GalN誘発肝障害に対しては有意な抑制効果が認められた。また、GalN投与前1週間にわたり1日1回清酒濃縮物を与えた場合も肝障害を抑制する傾向が認められた。
14. インゲンマメ α -アミラーゼインヒビターの各種消化酵素に対する安定性	共	2005年05月	第59回日本栄養・食糧学会大会	澤田小百合, 田中早苗, 團 邦子, 江口尚子, 田代 操 トラマメ α -アミラーゼインヒビター (TAI) について消化酵素 (ペプシン, トリプシン, キモトリプシン) に対する安定性をAI活性, SDS-PAGE, 酵素抗体法を用いて検討した。AIはペプシン, トリプシンに対して抵抗性を示した。一方, キモトリプシンに対しては不安定であったが, AIを食品タンパク質と共に摂取することでキモトリプシン消化からある程度保護されることが示唆された。
15. 7種のインゲンマメ α -アミラーゼインヒビターの構造と安定性の比較	共	2004年09月	日本食品科学工学会第51回大会	澤田小百合, 弥永由里, 尾寄 文, 清水雅子, 田代 操 7種のインゲンマメ類より得られた α -AIのうちSAI-2, UAI, KAI, FAIの一次構造を決定し, 既に一次構造を明らかにしたTAI, DAI, MAI-2と構造及び安定性を比較検討した。UAI, KAI, FAIはTAIとSAI-2はMAI-2と全アミノ酸配列は一致した。しかし糖鎖組成はアミノ酸配列の一致するAI間であっても類似性は認められなかった。熱安定性はアミノ酸配列が等しいAIが同じ傾向を示し, 糖鎖組成が異なっても安定性は同一であった。
16. インゲンマメ α -アミラーゼインヒビターのkk-Ayマウスに及ぼす影響	共	2003年05月	第57回日本栄養・食糧学会大会	吉本あかり, 田中早苗, 千葉美和, 澤田小百合, 田代 操 トラマメ α -アミラーゼインヒビター (TAI) を糖尿病モデルマウスに与え臓器に与える影響や血液性状の変化を検討した。TAIを1%含む飼料を与えたAI群と含まないC群に分け57日間飼育した結果, 体重増加, 耐糖能測定では両群に差は認められなかった。血液性状については, 中性脂肪と総コレステロール値がAI群で低い傾向を示した。またAI群で小腸粘膜スクラーゼ活性が低かったことよりAI摂取による糖尿病改善効果が示唆された。
17. インゲンマメ中の α -アミラーゼインヒビターのkkマウスに及ぼす影響	共	2002年07月	第56回日本栄養・食糧学会大会	吉本あかり, 長谷川育子, 浜中広子, 澤田小百合, 田代 操 インゲン属のマメ中には大量に α -アミラーゼインヒビター (AI) が存在する。本実験では, 構造を決定したトラマメ α -アミラーゼインヒビター (TAI) を糖尿病モデルマウスに与え, AIの臓器に与える影響や血液性状の変化を検討した。その結果kkマウスへのTAI投与は耐糖能を改善するには至らなかったが, 血液の脂質性状を改善する傾向を示した。
18. マメ類からの α -アミラーゼインヒビターの構造と安定性	共	2001年10月	日本栄養・食糧学会21C記念近畿, 中国・四国支部合同大会	澤田小百合・竹田由里・山本奈津子・尾寄文・田代操 ダイフクマメ, トラマメ, ムラサキハナマメ, シロハナマメ, ウズラマメより得られたAI標品DAI, TAI, MAI-2, SAI-2, UAIは何れも α と β の2種類のサブユニットから成りそれらが4量体 $\alpha 2\beta 2$ で存在していると考えられた。何れのAIも1分子当たり2分子の酵素を阻害しそのKi値は共に $2 \times 10^{-6} < -10^{-5} > M$ であった。熱安定性は一次構造の等しいAIでは同じ傾向を示した。
19. 醸造微生物利用による製パン試験 ③乳酸菌添加効果について	共	2001年09月	平成13年度日本醸造学会大会	大西博司・鍛冶谷孝・岡田寿・森治彦・高木誠一・澤田小百合・田代操 “ひろしまサワーブレッド” に使用した3種の乳酸菌 (ホモ発酵型乳酸菌HM-3及びHO-1株, ヘテロ発酵型乳酸菌HE-35株) がパンのおい

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				
20. マメ類からの α -アミラーゼインヒビターの構造と性質	共	2001年05月	第55回日本栄養・食糧学会大会	しきなどに及ぼす働きや、健康への影響について検討した。おいしさに対しては、官能評価とパン中の遊離アミノ酸量により判定し、HM-3株が最も寄与している事が明らかになった。一方、各乳酸菌菌体をサワーブレッド仕様の乳酸菌無添加パン（対象）に混合したものと“ひろしまサワーブレッド”を高コレステロール食と共に供餌した場合、乳酸菌添加食を摂取したラットの血清コレステロール値上昇が対照に比べ有意に抑制された。 澤田小百合・竹田由里・山本奈津子・尾嵩文・田代操 ダイフクマメ、トラマメ、ムラサキハナマメ、シロハナマメ、ウズラマメよりAI標品DAI、TAI、MAI-2、SAI-2、UAIを調製した。一次構造をアミノ酸配列分析とペプチドマップ法にて、糖鎖構造をピリジルアミノ化後のHPLC分析にて解析した。
21. 乳酸菌添加パンのラット血清コレステロール値上昇抑制作用	共	2000年10月21日	日本栄養・食糧学会第39回近畿支部大会	澤田小百合・田代操・岡田寿・大西博司・森治彦 “きもと”由来乳酸菌★Lactobacillus sakei☆を用いるサワーブレッドの製造を確立している。今回サワーブレッドの血清コレステロール値上昇抑制作用について6週令SD系雄ラットを用いて検討したところ、サワーブレッドに血清TGやTCの上昇抑制作用のあることが示唆された。
22. 乳酸菌添加パンの健康科学的検討	共	2000年10月	日本農芸化学会2000年度関西支部大会	岡田寿・大西博司・森治彦・中村考志・佐藤健司・大槻耕三・澤田小百合・田代操 乳酸菌を添加して焼成したパラエティーブレッド（クーロンヌ、クラフトコーン）やそれらの対照ブレッドを50%含む高コレステロール食を7週令ラットに自由摂取で4週間与え、その間の血清コレステロール（TC）値を調べ、TC値上昇抑制作用を検討した。
23. 各種食品抽出液の α -グルコシダーゼ阻害活性	共	2000年05月	第54回日本栄養・食糧学会大会	田代操・澤田小百合・田中綾野・板原和美 α -グルコシダーゼ阻害物質について各種茶飯料6種類と野菜類40種類について検索した。5種類の茶飯料、10種類の野菜類に α -グルコシダーゼ阻害活性が認められた。
24. マメ類からの3種の α -アミラーゼインヒビターの性質	共	2000年03月	日本農芸化学会2000年度大会	澤田小百合・竹田由里・金森正雄・田代操 インゲン属の3種のマメより単離した α -AI、TAI、DAI、MAIの物理化学的及び酵素化学的諸性質を検討した。各AIによる α -アミラーゼのpH5.0での滴定よりsubunit α β 単位1モル当たり1モルの α -アミラーゼを阻害した。Ki値ではTAIが 1.9×10^{-4} で最も強い阻害活性を示した。pH安定性はpH8.5以上のアルカリ性で活性が低下し特にTAIの低下が著しくMAIは比較的安定であった。70℃における熱安定性においても同様の傾向が認められた。
25. マメ類からの3種の α -アミラーゼインヒビターの構造と性質	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	澤田小百合・竹田由里・金森正雄・田代操 インゲン属のトラマメ、ダイフクマメ、ムラサキハナマメより得られた α -アミラーゼインヒビター（AI）：TAI、DAI、MAIは、それぞれ僅かに異なる構造を有していた。性質についてはブタ膵臓 α -アミラーゼに対する阻害は、3種共pH4.5で最大を示した。pH5.0では酵素：AIのモル比は2：1であった。Ki値の測定ではTAIが最も強い阻害活性を示したが、熱安定性（70℃）は一番低かった。これら性質の違いは糖鎖構造より蛋白質部分の異なりの影響と考えられた。
26. マメ類からの3種の α -アミラーゼインヒビターの構造	共	1999年03月	日本農芸化学会1999年大会	澤田小百合・竹田由里・山口美子・金森正雄・田代操 マメ類由来の α -アミラーゼインヒビター（AI）は、最近では糖尿病や肥満の予防と治療に有効な食品中の機能性因子として評価されつつある。これらAIの構造と機能の関連を明らかにする為に、インゲン属のトラマメ、ダイフクマメ、ムラサキハナマメよりTAI、DAI、MAIのそれぞれのAIを精製し、一次構造をあきらかにした。相同性は、DAI、MAIとTAIは96.3%、DAIとMAIでは97.2%であった。また、糖鎖構造はTAIとMAIが同じ構造であった。
27. 豆類の α -アミラーゼインヒビターのサブユニットに関する研究	共	1998年07月	日本食品科学工学会第45回大会	澤田小百合・竹田由里・山口美子・金森正雄・田代操 インゲン属のトラマメ、ウズラマメ、ダイフクマメ、ムラサキハナマメより α -アミラーゼインヒビター（AI）：TAI、UAI、DAI、MAIを単離精製した。各AIは、分子量約5万からなる糖蛋白質で、Cysを含みサブユニット構造であった。各AIをサブユニットI、IIに分別後、その内DAIについて全アミノ酸配列を決定した。サブユニットIは、139残基から成り糖鎖結合部位はAsn63、IIは、76残基から成

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				
28. イングンマメの α -Amylase InhibitorのSubunitに関する研究	共	1998年04月	第52回日本栄養・食糧学会大会	り糖鎖結合部位はAsn12と65であった。 澤田小百合・竹田由里・山口美子・金森正雄・田代操 トラマメ、ウズラマメ、ダイフクマメ、ムラサキハナマメより α -Amylase Inhibitor: TAI, UAI, DAI, MAI-2を単離し諸性質を調べた。SDS-PAGEよりそれぞれのAIは14kDa~18kDaに2~3種のサブユニットに分かれた。アミノ酸分析の結果Cysの存在は認められなかった。各AIについて6M塩酸グアニジンで処理後8M尿素存在下でサブユニットIとIIに分別しアミノ酸組成、N末から20残基のアミノ酸配列を調べ更に蛋白分解酵素を用いて切断し一次構造を検討した。
29. Studies on Antinutrient of Food Stuff. -The Proteinaceous α -Amylase Inhibitor of Phaseolus vulgaris Beans. -	共	1997年07月	The 16th International Congress of Nutrition, (1997) Montreal, Canada	S. Sawada, Y. Yamaguchi, Y. Takeda and M. Kanamori トラマメ、ウズラマメ、ダイフクマメ、オテボウから精製された α -アミラーゼインヒビターは変性条件下でのHPLCにより、2~3種の糖タンパクサブユニットに分離された。それぞれのサブユニットのN末及びC末端アミノ酸配列を検討し、更に結合糖鎖がアスパラギン結合型と考えられることから、サブユニットから糖鎖を切断、PA化後HPLCによりその糖鎖構造を検討した。
30. Studies on Antinutrient and Allergy. - α -Amylase Inhibitor of Phaseolus vulgaris Beans-	共	1995年10月	The 7th Asian Cong. Nutrition, (1995) Beijing, China	Sawada, S., Yamaguchi, Y. and Kanamori, M. 4種のインゲンマメにはタンパク質性の阻害物質が含まれている。これら阻害物質を単離したところDisc-PAGEでは単一で、等電点は4.5~4.7、分子量約48kDaであった。SDS-PAGEでは2~3のsubunitからなり
31. Studies on α -Amylase Inhibitor of Phaseolus vulgaris.	共	1995年07月	The 9th World Congress of Food Science and Technology, (1995) Budapest, Hungary	変性後HPLCにより分離したサブユニットは14, 18, 30kDaでありN-グリカン有する糖蛋白質であった。 Sawada, S., Yamaguchi, Y. and Kanamori, M. トラマメ、ウズラマメ、ダイフクマメ、オテボウからそれぞれの α -アミラーゼインヒビターTAI, UAI, DAI, OAIを精製した。精製標品はDisc-PAGEでは単一バンドを示し、等電点は4.5~4.7であった。SDS-PAGEでは2ないし3のサブユニットから成り、糖鎖を有していた。8M尿素存在下でHPLCによりサブユニットに分離しN末端より配列を検討した。
32. 豆類の α -アミラーゼインヒビターのサブユニットについて	共	1995年03月	日本食品科学工学会第42回大会	澤田小百合、山口美子、金森正雄 トラマメ、ウズラマメ、オテボウマメについて水抽出、硫酸分別、DEAE-Sepharoseイオン交換クロマトグラフィー、Sephacryl-S200HRによるゲルろ過等によりそれぞれの α -アミラーゼインヒビターTAI, UAI, OAI-1, OAI-2を単離しそれぞれのDisc-PAGE、及びSDS-PAGEを行ってサブユニットの存在を決め、6M塩酸グアニジンで50°C、30分熱処理した後8M尿素存在下でHPLCによりサブユニットを分離して構造を検討した。
33. ダイフクマメ α -Amylase inhibitorに関する研究	共	1994年03月	日本食品工業学会第41回大会	澤田小百合、金森正雄 ダイフクマメより、水抽出、硫酸分画の後各種クロマトグラフィーにより、 α -アミラーゼインヒビター(DAI)を単離精製した。DAIは、Disc-PAGE及び超遠心分析では単一であったが、SDS-PAGEでは、分子量15kDa、18kDaの2つのサブユニットからなる事が分かった。サブユニットの分離には、調製用電気泳動システム及び6M塩酸グアニジンでの加熱処理後、8M尿素存在下でのHPLCを試み、得られた分別サブユニットの構造を検討した。
34. Isolation and Chemical Characterization of Proteinaceous Enzyme Inhibitor from Sorghum Grain.	共	1993年09月	The 15th International Congress of Nutrition, (1993) Adelaide, Australia	Asao, T., Yasuda, T., Takahashi, K., Sawada, S. and Kanamori ソルガムからI, II, III, IVの4種のトリプシンインヒビターを確認した。そのうちII, IIIを更に精製し電気泳動的に単一なIIa, IIb-1, IIb-2, IIIa-1, IIIa-2, IIIbの阻害活性画分を得た。分子量は7, 600, 7, 300, 7, 000, 7, 600, 11, 300, 12, 600でありIIa, IIb-1, IIb-2は耐熱性があった。更にそれぞれの画分のN及びC末端分析、アミノ酸組成を調べた。
35. Studies of Subunit of the Proteinaceous α -Amylase Inhibitor form Daifuku Bean (Phaseolus	共	1993年09月	The 15th International Congress of Nutrition (1993) Adelaide, Australia	Sawada, S. and Kanamori ダイフクマメよりタンパク質性の α -アミラーゼインヒビターを精製した。沈降恒数3.5の単一ピークを示し等電点はpH4.6であった。SDS-PAGEから分子量15kDaと18kDa 2つのサブユニットから成ることがわかった。脱糖鎖の結果それぞれ8kDa, 15kDaとなった。それぞれについてアミノ酸組成及びN末端アミノ酸配列を調べた。

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				
vulgaris).				
36. ダイフクマメ α -アミラーゼインヒビターのサブユニット	共	1993年05月	第47回日本栄養食・糧学会総会	澤田小百合、金森正雄 ダイフクマメより水抽出、硫酸分画の後各種クロマトグラフィーにより α -アミラーゼ阻害物質を単離精製した。得られた α -アミラーゼ阻害物質は、SDS-PAGEにより分子量15kDa, 18kDaの高マンノース、キシロマンノースを含む2種のサブユニットから成り、これらサブユニットは、非共有結合によって構成されるものと推定された。また、化学的並びに酵素的に脱糖鎖し、SDS-PAGEにより低分子化されたそれぞれのサブユニットのN末端アミノ酸を調べた。
37. ダイフクマメ・トラマメの α -アミラーゼインヒビターのサブユニットについて	共	1993年04月	日本農芸化学会1993年度大会	澤田小百合、金森正雄 ダイフクマメ及びトラマメを試料として、熱処理、酸処理、エタノール分画、硫酸分画、ゲル濾過及びDEAE-Sepharoseカラムクロマトグラフィーにより、それぞれの α -アミラーゼインヒビターを単離精製して諸性質を検討した。ダイフクマメの α -アミラーゼインヒビターは、SDS-PAGEにより、分子量15,000、18,000の高マンノース、キシロマンノースを含む2種のサブユニットから成ることがわかった。この2種のサブユニット間には-S-S-結合の関与はなく、非共有結合により構成されるものと考えられた。 α -アミラーゼインヒビターをトリフルオロメタンスルホン酸 (TMS) 処理により脱糖鎖したサブユニットは、SDS-PAGEから分子量8,000と15,000であり、これらのサブユニットについて一次構造を調べた。
38. ダイフクマメ・トラマメの α -アミラーゼインヒビターの精製と諸性質	共	1992年10月	第65回日本生化学会大会	澤田小百合、金森正雄 ダイフクマメ、トラマメより、 α -アミラーゼインヒビターを単離精製し、更に、高速液体クロマトグラフィーにより純化した標品について、電気泳動的諸性質とそれぞれのアミノ酸組成を調べ、ペプチドシーケンサーにより、それぞれの一次構造を決定した。いずれの α -アミラーゼインヒビターも、15%の糖を含む糖蛋白であり、SDS-PAGEによりそれぞれ2-3のサブユニットからなることがわかった。
39. In vitro digestion of rice bran Trypsin Inhibitor.	共	1991年	The 8th World Congress of Food Science and Technology (1991), Toronto, Canada	M. Kanamori, S. Sawada, K. Takahashi, T. Asao and M. Tashiro 米糠トリプシンインヒビターをペプシン分解してその様相をSDS-PAGE, Immunoblot, HPLCで調べた。その結果BSA共存下ではインヒビター活性はかわらないことがわかった。また同様の結果をパンクレアチン消化でも認められた。
40. Isolation of Proteinaceous Enzyme Inhibitor from Foxtail Millet Grain.	共	1989年8月	The 14th International Congress of Nutrition (1989) Seoul, Korea	Kanamori, M., Asao, T., Takahashi, K., Sawada, S. and Tashiro, M. 粟種子より4タイプの酵素阻害物質を精製した。これらは α -amylase inhibitor (FMAI), trypsin inhibitor (FMTI-II), subtilisin inhibitor (FMSI), papain inhibitor (FMPI)で、分子量は20, 7.5, 6.3, 10kDaであった。FMAIはブタ膵臓とヒト唾液 α -amylaseを、FMTI-IIはウシとブタのtrypsinを、FMSIはsubtilisinのみを、FMPIはpapainとficinを阻害した。
41. Purification and Characterization of α -Amylase Inhibitor from Tora Bean (Phaseolus vulgaris).	共	1989年8月	The 14th International Congress of Nutrition (1989) Seoul, Korea	Kanamori, M. and Sawada, S. トラマメ種子から水抽出、加熱処理、エタノール分画、ゲルろ過、イオン交換クロマトにより電気泳動的に単一なAI-1, AI-2の2種類の α -アミラーゼインヒビターを分離した。その分子量は47,000と49,000で各々13%, 16%の糖を含んでいた。また2種のインヒビターはブタ、ヒトのアミラーゼを阻害した。
42. マメの反栄養物質に関する研究- α -アミラーゼインヒビター	共	1986年05月	第40回日本栄養・食糧学会総会	金森正雄、澤田小百合 α -アミラーゼインヒビターは広く小麦などの穀類や微生物に含まれている。本研究では各種のマメ類種子について α -アミラーゼインヒビター活性を調べ、阻害活性の強かったトラマメ及びダイフクマメからインヒビターを純粋に単離精製した。いずれも電気泳動的に単一なバンドを示した糖含量の高い蛋白であった。またいずれもヒト唾液アミラーゼ活性を阻害した。
3. 総説				

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
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				
6. 研究費の取得状況				
1. 日清製粉研究助成金（共同研究）	共	2015年		冷凍および前処理条件が野菜の調理加工品の細胞組織損傷と解凍後の品質に与える影響に関する研究 α -アミラーゼインヒビターの一次構造と活性及び安定性との関連性解明
2. 平成16年度科学研究費補助金学内奨励金新規	単	2004年		

学会及び社会における活動等

年月日	事項
1. 2024年6月～2025年3月31日	令和6年度兵庫県技能者表彰選考委員会委員
2. 2023年4月～現在	日本食品化学学会
3. 2005年5月～現在	日本栄養改善学会
4. 1993年11月～現在	日本食品科学工学会
5. 1992年11月～現在	日本生化学会
6. 1992年5月～現在	日本農芸化学会
7. 1986年4月～現在	日本栄養・食糧学会