

学位論文審査の要旨

		要 旨
学位申請者	仲西 由美子 【ライフサイエンス専攻 平成27年度生】	平成29年12月13日、12月20日、平成30年1月17日と3回の学位論文審査委員会を開き審査した。12月20日の第2回審査では本人による発表を行い、1月17日の第3回審査の前には公開発表を行った。
論文題目	パスタとパスタソースの調和性に関する科学研究	<p>パスタとパスタソースの組み合わせは経験的に決まっているが、その食べ合わせについて科学的に解析した例はない。本研究では、パスタとトマトソースの調和性を物理的および化学的に評価している。特にソースとの調和性が高いとされているアルデンテで茹でられたパスタと調和性が劣るとされるやや茹で不足のパスタならびに茹で時間を長くしたパスタの3種を比較し、調和性を決定している要因について考察している。茹で時間は、現実的な時間を考慮し6.5分（やや茹で不足）、8.5分（アルデンテ）、11分（やや長めの茹で時間）と変化させた。その結果、1）パスタの茹で時間を変えてもソースを絡めたパスタの外観や吸収されたソース量、パスタのpHや塩分含量に差はなかった、2）ソースを絡めた後の破断荷重の変化が、茹で時間の短いパスタで著しかった、3）核磁気共鳴画像法（MRI）や蛍光X線分析（XRF）により、パスタ内部のT2分布ならびに塩素イオン分布を調べた結果、茹で時間が短いパスタでは、ソースを絡めた後のパスタ中心部へのソース成分の浸透度が低かった。これらの結果は、ソースを絡めた後のパスタのテクスチャー変化が少ないことならびにソース成分が十分にパスタ内部に浸透していることが、パスタとトマトソースの調和性を決定づける上で重要であると考えられた。</p> <p>以上の研究結果は、パスタやパスタソースを開発する上で重要な基礎的知見を与えるもので、食品産業への応用という点で食品学的に高く評価される。2回目の審査会においては本人による口頭発表および質疑応答を行ったが、的確に回答した。論文の内容には大きな問題はないが、論文題目が内容とやや一致しないという指摘を受け論文題目をより適切なものに変更した。また、結果の表現法や解釈、また不適切な文言などいくつかの修正点を指摘され、それに対し論文を適切に修正した。公開発表会における質疑に対する応答もふさわしいものであった。また、本論文の内容はすでに英文の学術論文（<i>Food Science and Technology Research</i>, 2018）に発表されることが決まっている。以上の結果より本審査委員会は全員一致で本論文が人間文化創成科学研究科の学位、博士（学術）（Ph.D. in Food Science）にふさわしいと判定した。</p>
審査委員	（主査） 教授 村田 容常	
	教授 香西 みどり	
	教授 森光 康次郎	
	教授 仲西 正	
	講師 市 育代	
インターネット 公表	<p>○ 学位論文の全文公表の可否（否）</p> <p>○ 「否」の場合の理由</p> <p>ア. 当該論文に立体形状による表現を含む</p> <p>イ. 著作権や個人情報に係る制約がある</p> <p>ウ. 出版刊行されている、もしくは予定されている</p> <p>エ. 学術ジャーナルへ掲載されている、もしくは予定されている</p> <p>オ. 特許の申請がある、もしくは予定されている</p> <p>※本学学位規則に基づく学位論文全文のインターネット公表について</p>	

