

教育研究業績書

令和5年5月10日

氏名 大橋 哲也 印

教育上の能力に関する事項

事項	年月	概要
1 教育方法の実践例	2004年4月～ 2011年8月	1. 鳥取大学大学院工学研究科物質生産工学専攻博士後期課程にて新規な結晶変換技術を創生する研究を行う。 2. 鳥取大学工学部古田武教授、吉井英文准教授の研究室で学部生、大学院生の研究を指導する。 3. 香川大学農学部 吉井英文教授の研究室で大学院生の研究を指導する。
2 作成した教科書・教材	2019年3月 2020年12月	食品加工学実験・実習 食品工学事典
3 教育上の能力に関する大学等の評価	2004年4月～ 2011年8月	国際学会、国内の学会で発表
4 実務の経験を有する者についての特記事項	1983年4月～ 2018年3月	株式会社林原に勤務
5 その他 講演	1999年 2007年 2010年 2017年	糖の晶析技術、日本食品技術アカデミー第6回講 新規構造体糖質結晶の創製と応用 結晶変換を利用した多孔性結晶の創製 新規構造体糖質結晶の創製と応用

職務上の実績に関する事項

事項	年月	概要
1 資格, 免許	2013年12月	上席化学工学技士の資格（化学工学会の資格制度）を取得
2 学校現場等での実務経験	2004年4月～ 2011年8月	1. 鳥取大学大学院工学研究科物質生産工学専攻博士後期課程にて新規な結晶変換技術を創生する研究を行う。 2. 鳥取大学工学部古田武教授、吉井英文准教授の研究室で学部生、大学院生の研究を指導する。 3. 香川大学農学部 吉井英文教授の研究室で大学院生の研究を指導する。
3 実務の経験を有する者についての特記事項	受賞歴	1997年5月 近畿化学協会 化学技術賞 「新規酵素を使用した澱粉からのトレハロースの製造方法の開発」 2007年5月 大阪工研協会 工業技術賞 「機能性食品素材 糖転移ヘスペリジンの開発」 2010年3月 化学工学会賞 技術賞 「結晶変換を利用した多孔性糖質結晶の創生技術の確立」
4 その他		

様式第4号 (教員個人に関する書類)

担当授業科目に関する研究業績等						
担当授業科目	著書、学術論文等の名称	単著 共著	発行年月	出版社又は発行雑誌等の名称	執筆ページ数 (総ページ数)	概要
食品加工学 実験	(著書) 1. 食品加工学実験・実習	共	2019年 3月	青山社	19	食品の加工に関する実験・実習
	(学術論文等) 1. Some criteria of spray dryer design for food liquid	共	1994年	Drying Technology	27	噴霧乾燥に関する技術
	2. 噴霧乾燥粒子の形態変化	共	2005年	ケミカルエンジニアリング	6	噴霧乾燥の解説
	3. Stability of alcohol dehydrogenase (ADH) during spray drying and storage	共	2005年	J. Drying Technology	11	噴霧乾燥の応用
食品製造学	(著書) 1. 食品工学事典	共	2020年 12月	恒星社 厚生閣	4	攪拌混合
	(学術論文等) 1. Enzyme encapsulation with crystal transformation of anhydrous maltose or anhydrous trehalose	共	2006年	J. Appl. Glycosci.	5	酵素の安定化
	2. Effect of drying methods on crystal transformation of trehalose, Drying Technology	共	2007年	Drying Technology	7	乾燥技術

様式第4号 (教員個人に関する書類)

食品物性論	(学術論文等) 1. Innovative crystal transformation of dihydrate trehalose to anhydrous trehalose using ethanol 2. Formation of porous α -CD ethanol dihydrate by crystal transformation method	共	2007年	Carbohydr. Res.	7	新しい結晶変換方法
		共	2009年	Eur. Food Res. Technol.	5	α -CDの新しい結晶構造
食品開発論	(学術論文等) 1. 多孔性無水結晶糖質による亜麻油の包括粉末化 2. Characteristics of dehydration kinetics of dihydrate trehalose to its anhydrous form in ethanol by DSC	共	2008年	日本食品科学工学会誌	5	油脂の粉末化技術
		共	2011年	Food Chemistry. In Press	8	DSC装置内での結晶変換
食品デザイナー論	なし					

様式第4号 (教員個人に関する書類)

食品研究開発入門	(特許)	共	2000年 2008年 2007年 2008年			<p>1) 大橋哲也, 茶園博人, 三宅俊雄; トハロース 2 含水結晶とその製造方法並びに用途, 特開 2000-23699.</p> <p>2) 西浩一, 大橋哲也, 渋谷孝; トレハロース高含有糖液の回収方法並びに結晶トレハロースの製造方法, 特開 2008-61531.</p> <p>3) 大橋哲也, 阿賀創, 仲田哲也, 三宅俊雄; 多孔性結晶糖質とその製造方法並びに用途, , 国際公開 W02007/074763.</p> <p>4) 大橋哲也, 阿賀創, 仲田哲也, 三宅俊雄; 無水結晶 β-マルトースとその製造方法並びに用途, 国際公開 W02008/004626.</p>
フードスペシャリスト論	無し					
基礎セミナー	無し					
コミュニティ I	無し					
コミュニティ II	無し					