

教育研究業績書

平成5年5月1日

氏名 木本 実

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	令和2年4月～	授業の目的に則した文献、書籍等により、適切な情報入手した後、学生たちの理解しやすいようにパワーポイントに資料化している。授業では、できるだけ双方向の授業を行っている。
2 作成した教科書・教材	令和2年4月～	教材はすべて自作（PPT）で、図、写真、動画を適宜盛り込み、学生の理解、興味の向上を図っている。
3 教育上の能力に関する大学等の評価	令和2年4月～	授業では、ほぼ毎回レポートの提出を求め、学生の理解度と授業への評価を行っている。概ね学生の評価は高い。また、大学が行っている学生へのアンケートでも評価は高い。
4 実務の経験を有する者についての特記事項	令和3年6月～	大阪高等学校、大阪緑稜高等学校、宝塚高等学校、姫路商業高等学校、尼崎高等学校において模擬授業を行い、甲子園大学への関心度を高めた。
5 その他	令和3年12月	食の6次産業化プロデューサー（レベル3）の資格取得し、学生のレベル2資格取得の教育レベルの充実を行う。

職務上の実績に関する事項

事項	年月	概要
1 資格、免許	令和2年12月	食の6次産業化プロデューサー（レベル2）の資格取得 同上（レベル3）の資格取得
2 学校現場等での実務経験		なし
3 実務の経験を有する者についての特記事項		なし
4 その他		なし

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
専門ゼミ 卒業研究	(学術論文) 1、食物アレルギー小児に対する大豆ペプチド飲料のアレルギー学的、栄養学的評価 2、大豆ペプチドによるアレルギー対応食品の開発	共 単	9(1)23-31、 1995 32(2)10-12、 1997.02	日本小児アレルギー学会誌 食品と開発		大豆ペプチドのアレルギー小児への栄養学的有用性を検証した 大豆ペプチドの製造方法と共に、アレルギー食への有用性を説明した

様式第4号 (教員個人に関する書類)

食品産業論 専門ゼミ 卒業研究	(出願特許)	共	(特許番号)			(概要)
	1、大豆ホエーペプチド混合物の製造方法	共	特 公 平 03-062382	特許庁		・大豆蛋白 (グロブリン蛋白) の生産副産物である大豆ホエー蛋白 (アルブミン蛋白) を原料して、苦みの少ないペプチドを製造する
	2、オリゴペプチド混合物の製造法	共	特 公 平 03-060480	特許庁		・大豆蛋白を、特定の酵素 (エンドプロテアーゼとエキソプロテアーゼ) を組み合わせ分解し、苦みの少ないペプチドを製造する
	3、乳酸発酵物の製造法	共	特 公 平 06-040796	特許庁		・大豆蛋白質を特定の酵素で分解した特定のオリゴペプチドは、従来にない乳酸発酵促進効果を有することの特許
	4、ペプチド栄養剤	共	特 開 昭 63-287462	特許庁		・大豆蛋白を原料して、酵素分解したペプチ鎖長 2 ~ 10 のオリゴペプチド混合物の易消化易吸収を特長とする栄養剤
	5、降コレステロール物質	共	特 公 平 07-025796	特許庁		・大豆蛋白質を酵素分解後に生ずる不溶性画分の優れた降コレステロール作用有することの特許 (九大菅野先生との出願)
	6、抗酸化剤	共	特 開 平 01-126392	特許庁		・大豆蛋白質を特定の酵素で分解したオリゴペプチドが、多価不飽和脂肪酸の酸化を抑制する特許 (京都府立大伊吹先生との出願)
	7、スポーツ用食品	共	特 開 平 01-269456	特許庁		・大学の運動部員を対象に、運動後、大豆ペプチドと蛋白質を供与比較し、大豆ペプチドに優れた筋力増強効果のあることを検証し、特許化したもの
	8、ペプチド混合物及び経腸栄養組成物	共	特許 2750467	特許庁		・フィチン酸含有量の少ない大豆ペプチド混合物が、栄養剤として必要なミネラルと沈殿形成しないことを特長とする特許 (大塚製薬工場との共同)
	9、ペプチド混合物の製造法及びペプチド混合物を含む飲料	共	特 開 平 04-297500	特許庁		・酵素分解して得られたペプチド混合液を陰イオン交換樹脂、疎水性樹脂処理することで、長期保存しても沈殿や着色の極めて少ないペプチド混合物を製造する特許
	10、着色劣化性の小さいペプチド及びその製造方法	共	特許 3259800	特許庁		・特定のエンドプロテアーゼのみで酵素分解し、着色劣化しやすい遊離アミノ酸が極めて少ないペプチド混合物の製造法
	11、養殖ひらめ用資料	共	特許 3158849	特許庁		・酵素分解した大豆ペプチド混合物が、養殖が難しいとされるひらめ稚魚の生育を促進し、生残率を高める養殖実験の成績に基づいた特許
		共	特許 3158849	特許庁		・大豆蛋白酵素分解物の水溶性画分を、疎水

様式第 4 号 (教員個人に関する書類)

12、大豆ペプチド混合物の製造法	共	特許 3389683	特許庁	性樹脂による処理を施して、苦みの極めて少ないペプチド混合物を製造する方法
13、醗酵方法	共	特 開 平 08-092123	特許庁	・発酵促進作用のある大豆ペプチド混合物を、逆浸透膜処理した低分子画分に、より強い発酵促進作用を有することの検証に基づいた特許 ・大豆ペプチド混合物の水溶液を、陰イオン交換樹脂処理を行うことで、腎疾患者に有用なリン含有量の極めて少ない蛋白栄養源の製造法
14、腎疾患用低リン含量の大豆蛋白質酵素分解物	共	特許 3060872	特許庁	・大豆多糖類の製造副産物(オカラ)は、一般的なオカラに比べて、蛋白含量が高く、これを用いた栄養に優れた味噌醤油の製造法
15、大豆醸造品の製造法	共	特許 3470441	特許庁	・脱脂豆乳を原料に、特定の酵素で分解する安価で発酵促進作用の優れた大豆酵素分解物の製造法
16、醗酵促進剤及び発酵促進剤の製造方法	共	特許 3183088	特許庁	・酸性下での酵素分解と酵母・酒粕を併用した発がん性を有するクロロ化合物の極めて少ない呈味剤の製造法
17、呈味性蛋白質加水分解物の製造法	共	特許 3624509	特許庁	・電子レンジ加熱で膨張し、見た目に優れたホットスフレが簡単に調製できる半焼成品の製造法
18、ホットスフレ用スフレ及びその製造法	共	特許 3060965	特許庁	・乳酸発酵液に植物油と蛋白を加えて乳化させて加熱や物理的処理でも分離しないヨーグルト風味のパン用フィリング材の製造法
19、ヨーグルト類の製造法	共	特許 3508477	特許庁	・大豆ペプチドのパン酵母発酵促進作用と乳酸発酵物と果汁の生地改良効果を用いることで、風味良好な無添加パンができる
20、パン類の改良剤	共	特許 3391283	特許庁	・クリームチーズに2種類以上の蛋白、澱粉を加えて、乳化後加熱凝固させることにより、プロセスチーズ様の物性を有する食品を製造できる
21、プロセスチーズ様の硬さを有する食品及びその製造法	共	特許 3296314	特許庁	・クリームチーズに蛋白質と乳化剤を加えて乳化したパン用フィリングとして加熱焼成できるチーズ様食品の製造法
22、クリームチーズ様食品の製造法及びそれを使用したベーカリー製品	共	特許 3368866	特許庁	・乳酸発酵物を添加し乳化させて、極めて風味良好で食感に優れたフラワーペーストを得る製造法

様式第4号（教員個人に関する書類）

	23、フラワーペースト類及びその製造法	共	特許 3458755	特許庁		・曳糸性のないチーズ類にグアガム類を加えて、乳化、加熱冷却することによって、極めて糸曳き性の強いチーズ様食品ができる
	24、チーズ様食品およびその製造法	共	特許 3603743	特許庁		・乳酸発酵物をパン生地製造時に添加することで、白焼きパンの欠点の日持ちが短く、生地劣化が早いことを大幅に改善できる製造法
	25、白焼きパンの製造法	共	特許 3506102	特許庁		・乳清蛋白質を含有することを特長とする乳酸発酵物を使用することで、乳化剤フリーのパンができる製造法
	26、パン類の改質材及びパン類の製造法	共	特 開 2002-125596	特許庁		・抗菌物質を生成する乳酸菌を用いた乳酸発酵物を含有させた保存料フリーのフラワーペースト類
	27、フラワーペースト類及びその製造法					
経営と文化						今まで理解の乏しかった経営について、親近感を持って理解レベルが上がった。
食と地域の実践演習 (FD)	6次産業化食のプロデューサー（レベル2）資格取得					2022年度に卒業生2名が資格を取得できた。
キャリアデザインⅡ						就職活動に必要なマナーが身に付き、対話力もレベルアップした。
キャリアデザインⅢ						模擬面接、模擬グループ討議などの実習を通じて、本番の就職活動への意識アップが図れた。
仕事体験						ワンデイ・インターンシップに受講者9名が積極的に参加して、就職活動への道筋を付けることができた。