博士論文

2018年9月

Jackie Lou Japos Tagubase, Study on the quality evaluation of frozen durian (冷凍ドリアンの品質評価に関する研究)（課程博士）

2018年3月

河野晋治，凍結食品内に形成される氷結晶の新規計測法に基づく凍結保存条件の最適化に関する研究（論文博士）

2017年3月

大羽哲郎，乳酸菌Lactococcus lactis subsp. cremorisが生産する多糖類の増産を目的としたパルス電解処理に関する研究（論文博士）

2015年3月

佐々木俊介，廃棄物最終処分場におけるインフォーマル・リサイクル―インドネシア共和国バンタル・グバン廃棄物最終処分場を事例に―（課程博士）

守田愛梨，食感性工学に基づくナチュラルチーズのおいしさ評価・設計法の開発（課程博士）

2014年3月

粉川美踏，Visualization of multiple constituents in food by fluorescence fingerprint imaging（蛍光指紋イメージングによる食品中成分の可視化）（課程博士、主査：鍋谷教授）

2011年9月

大西正展，食パンのクラスト形成に伴う表面色と香気成分の変化特性に関する研究（論文博士、主査：鍋谷教授）

2010年3月

柴田真理朗，食感性工学による焼成パンのおいしさ予測モデルの開発（課程博士、主査：鍋谷教授）

杉山武裕，スペクトルイメージングと励起蛍光マトリクスによる食品の品質計測に関する研究（課程博士、主査：鍋谷教授）

2009年12月

上田玲子，食感性工学に基づく新食品開発のための官能評価手法の開発に関する研究（論文博士、主査：鍋谷教授）

2009年3月

秋山正行，コーヒーの香り特性計測に基づく品質設計に関する研究（論文博士、旧相良研）

前田竜郎，食パン生地特性の可視化技術と品質評価に基づく製造工程最適化手法の開発（論文博士、旧相良研）

2007年3月

宮成愛，嗅覚刺激に応答するヒト脳内神経ネットワークにおける情報処理機序の解明（課程博士、旧相良研）

森田智，開発途上国における援助事業の評価手法に関する研究（課程博士、旧相良研）

2005年3月

池田岳郎，食感性モデルに基づく新食品設計手法の開発（課程博士、旧相良研）

上野茂昭，溶液系凍結水の構造特性非破壊計測法に関する研究（課程博士、旧相良研）

2004年3月

蔦瑞樹，マルチスペクトルイメージングによる食品の品質・安全性評価技術の開発（課程博士、旧相良研）

2002年3月

荒木徹也，食品材料を対象とする凍結乾燥プロセスの最適化モデルに関する研究（課程博士、旧相良研）