修士論文

2018年3月

細江真優，西ジャワ農村における伝統薬ジャムゥの社会的価値の考察―西ジャワ州スカジャディ村を事例に―

張熙林，Effect of temperature on the water absorption isotherms of high-pressure-processing barley flour（国際農業開発学コース）

2017年3月

劉修銘，高圧処理が収穫後緑茶葉のカテキン酸化に及ぼす影響

馬雪婷，四川料理の発展および流派の歴史的変遷に関する研究

2016年9月

孟令軻，Baking characteristics, color and rheological properties of frozen pizza dough under different freezing conditions by using a superheated steam (SHS) oven（国際農業開発学コース）

2016年3月

笹尾翔士，高圧処理が大麦粉の物性およびデンプンに及ぼす影響

杜可人，Effects of frozen storage and thawing conditions on physical properties of glutinous rice

2015年3月

今村義則，蛍光指紋による活性酸素消去能測定技術の開発

平野由香里，ダイレクトGel転換技術を用いた米ゲルパンの開発と評価

松山信悟，ダイレクトGel転換法を用いた高アミロース米麺の開発（鍋谷研）

2014年9月

Daniel Pramudita, Study on roasting kinetics and colour change of coffee bean under pre-roasting, roasting, and over-roasting conditions（国際農業開発学コース）

2014年3月

吉田誠，動物性タンパク源として見た食用昆虫普及の可能性

2013年3月

中村結花子，蛍光指紋による食品の産地判別技術の開発（鍋谷研）

藤掛知英美，フードツーリズムと観光まちづくりの成立過程とその成果に関する研究－栃木県大田原市のとうがらしの郷づくり事業を事例として―

藤城美穂，アボガド抽出物による土壌の植物病原性および微生物群集への影響

村上亮介，インドネシア西ジャワ州における年間作付体系の違いが農家経営に及ぼす影響～チアンジュール県の事例～

2012年9月

Maharani Dewi Solikhah, Study on the performance of bubble column reactor for biodiesel fuel production using CFD simulation（国際農業開発学コース、鍋谷研）

2012年3月

関口哲平，液体燃料用バイオマス利活用技術開発における成果普及の可能性と限界～無触媒過熱メタノール蒸気法と社会還元加速プロジェクトの事例研究～

守田愛梨，チェダーチーズの機器計測データに基づく品質評価手法の開発

蔡佳瓴，Effects of the addition of rice porridge on physical properties of bread（お粥の添加がパンの物理特性に及ぼす影響）

2011年3月

池上翔馬，溶融塩の配合割合と溶融時間がプロセスチーズの粘弾性に与える影響評価

片岡京子，認知情報が「おいしさ」に及ぼす影響の官能評価と脳機能計測

川岸誠司，過熱メタノール蒸気法を用いたバイオディーゼル燃料製造におけるアルカリ添加の影響（鍋谷研）

粉川美踏，Visualization of constituent distribution using fluorescence fingerprint imaging – application to gluten, starch and bubbles in dough（蛍光指紋イメージングによる成分分布可視化―パン生地中のグルテン，デンプン，および気泡への応用―）（鍋谷研）

杉原信行，糖類がゼラチンの乾燥に及ぼす影響

廣川検士，漬物学を補完する生態環境価値の視点―漬物消費形態の変化に関する事例研究―

三浦智己，バイオディーゼル燃料製造用無触媒メタノリシス反応器のCFD解析（鍋谷研）

2010年3月

池田真也，ジャカルタ青果物中央卸売市場における取引関係の共分散構造分析

井上光知子，食パンの焼成プロセスにおける着色および香気成分特性に関する研究

伊波美智子，バニラカップアイスの動的粘弾性とおいしさ評価に関する研究

星野瑠威，極低温マイクロスライサ分光画像処理システムによる食品内部構造観察法の開発

志田京子，過熱メタノール蒸気法を用いたバイオディーゼル燃料製造に及ぼすリン脂質の影響の解明と対策技術の開発（鍋谷研）

2009年3月

Anastasia Dyah Anggraheni, Non-catalytic alcoholysis of waste vegetable oils in superheated methanol vapor reactor for biodiesel fuel production（鍋谷研）

鈴木泰臣，無触媒過熱メタノール蒸気法によるバイオディーゼル燃料製造プロセスの経済性評価（鍋谷研）

達崎理史，食感性モデルに基づくコーヒー飲料の包装容器設計法に関する研究（旧相良研）

道下知美，食感性工学に基づく消費者を起点としたコーヒー飲料製品の開発手法（旧相良研）

2008年3月

片岡裕司，過熱水蒸気による凍結牛肉の解凍―焼成プロセスの最適化に関する研究（旧相良研）

2007年3月

川橋誠之，食嗜好評価に基づく機能性サラダドレッシングの香味設計法（旧相良研）

柴田真理朗，食感性モデルによるデニッシュぺすとりーの最適設計法に関する研究（旧相良研）

杉山武裕，極低温分光マイクロスライサ画像処理システムの開発（旧相良研）

2006年3月

今泉貴雅，過熱蒸気による牛肉の焼成および解凍―加熱プロセスの最適操作条件に関する研究（旧相良研）

岡村研一，食味評価に基づく茹でそばの最適製造条件に関する研究（旧相良研）

佐藤有希，冷凍食品の貯蔵条件による氷結晶性状変化特性に関する研究（旧相良研）

前田仁，無触媒メチルエステル化法によるバイオディーゼル燃料の生成反応機構の解明（鍋谷研）

2005年3月

後藤恵理，インスタントコーヒーの香気成分に及ぼす凍結乾燥条件の影響評価（旧相良研）

澤田圭司，構造方程式モデリングによる飲料製品の感性評価手法に関する研究（旧相良研）

2004年3月

上西浩史，溶液系食品材料の三層凍結プロセスシミュレーションモデルの開発（旧相良研）

冨澤晶子，食感性モデリングによる胡麻ドレッシング香気成分の最適設計（旧相良研）

橋本理帆，冷凍米飯の物理的特性と感性評価に基づく保存条件の最適化（旧相良研）

日置真由美，飲料開発における感性評価・設計手法に関する研究―消費者特性・嗜好形成・製品情報が購買行動に与える影響分析―（旧相良研）

山﨑理恵，油脂の無触媒メチルエステル化によるバイオディーゼル燃料作製（鍋谷研）

宮成愛，アリナミン静脈注射による嗅覚関連脳磁図の周波数分析（旧相良研）

2003年3月

市来敏和，溶液系材料の凍結乾燥プロセスにおける水蒸気透過係数予測モデルの開発（旧相良研）

古山龍哉，ジャカルタ市青果物中央卸売市場の再整備計画に関する研究（旧相良研）

2002年3月

池田岳郎，ニューラルネットワークモデルによる食嗜好評価モデルの開発（旧相良研）

上野茂昭，溶液系材料内氷結晶性状の３次元計測法に関する研究（旧相良研）

山田員弘，リンゴのテクスチャに関する非破壊感性評価システムの開発（旧相良研）

2001年3月

上田暢子，青果物の流通過程における新技術導入に関する実証的研究（旧相良研）

田畑みづほ，冷凍食品内氷結晶構造の凍結速度依存性に関する研究（旧相良研）

蔦瑞樹，近赤外分光イメージングによるメロン糖度分布の可視化（旧相良研）

2000年3月

江原正規，脳波（Electroencephalogram: EEG）を利用した味覚計測・評価法の開発（旧相良研）

香坂玲，ヨーロッパにおける酸性雨の言説分析と東西政治（旧相良研）

森田智，高等教育分野におけるJICAプロ技の実施スキームに関する研究（旧相良研）

1999年3月

吉田貢士，ジャカルタ市における長期洪水解析モデルの適用（旧相良研）