

氏 名	熊谷 昌則
所属・役職	生活文化科 健康栄養専攻・教授
学 位	博士（工学）
研 究 分 野	分析化学、食品加工学
主な担当科目	食品加工学特論、食品学総論・各論、食品衛生学、食品加工衛生学実験
主な研究業績	<ul style="list-style-type: none"> ・「低栄養の予防と改善を目指したスマイルケア食「青」マーク利用許諾商品の開発」秋田県総合食品研究センター報告, 第 19 号, 1-9 ・「とろみ調整食品添加に伴う味質変化の味覚センサによる評価（査読付）」日本食品科学工学会誌, 57, 380-388 ・“Application of a Portable Near Infrared Spectrometer for the Manufacturing Process of Noodle Products” (稲庭うどん製造工程へのポータブル近赤外分光装置の適用) (査読付) Journal of Near Infrared Spectroscopy, 12, 127 - 131
社会的活動	<ul style="list-style-type: none"> ・秋田県総合食品研究センターで 26 年間、食品産業、農林水産業の振興に従事 ・6次産業化、高齢者食等の研修会講師 ・日本調理科学会「秋田県家庭料理著作委員」
所 属 学 会	日本栄養改善学会、日本調理科学会、日本分析化学会、日本食品科学工学会、日本官能評価学会、美味技術学会、日本化学会