

再録 ポスター発表

日本調理科学会 平成 27 年度大会 (平成 27 年 8 月 24 日)

マテ茶の抗酸化活性について

片山佳子*、上野慎太郎*

*東京聖栄大学健康栄養学部

要旨

【目的】マテ茶はミネラル、ビタミン、ポリフェノールそして食物繊維を豊富に含むため「飲むサラダ」と言われている。その機能性は多岐に渡り、抗酸化、抗肥満作用がある。本研究ではマテ茶のポリフェノールと鉄の定量を行うとともに抗酸化活性測定を行い、緑茶や烏龍茶と比較検討することを目的とした。

【方法】茶葉 10g を 80℃、20℃の水で 10 分間抽出し、試料溶液とした。鉄分量の測定は 1.10-フェナントロリン法にて、ポリフェノール量の測定は、Folin-Denis 法にて行った。抗酸化活性はラジカル消去能を DPPH 法で測定し、DPPH ラジカル消去活性は Trolox 相当量として算出した。

【結果】鉄分量は、グリーンマテ茶が最も高い結果となった。ポリフェノール量および抗酸化活性においてもマテ茶が緑茶や烏龍茶よりも高い数値を示した。そして、抽出温度が高いほどポリフェノール量や抗酸化活性は高い値を示した。これは水溶性の抗酸化物質であるポリフェノールが多く溶出されたためと考えられた。またポリフェノール量が多いほど高い抗酸化活性を示したことから両者には相関性があり ($R=0.995$)、マテ茶の抗酸化活性はポリフェノールが主体であると考えられた。このことから、マテ茶は緑茶や烏龍茶よりも体の酸化を防ぐために有効な飲料であることが示唆された。

再録 ポスター発表

第 11 回日本給食経営管理学会学術総会 (2015.11.29-30)

給食経営管理実習を通して学習者の変容を検討 —協同作業認識度と社会スキルに及ぼす影響—

吉田真知子* 佐川敦子**、細山田洋子***、植松節子*

*東京聖栄大学健康栄養学部 **東海学園大学 ***淑徳大学

要旨

【目的】給食経営管理実習で得られた知識・技術および対人関係における態度・行動・コミュニケーションは卒後の職場業務に直結し反映される。本研究では 2 つの尺度を用い、尺度項目を意識付け行動させることによる変容を検討した。

【方法】給食経営管理実習を受講した 3 年次を対象とし、実習前と 1~3 回の各実習後の計 4 回自己記入式質問紙調査を行い、不備を除いた 62 名を分析対象とした。質問紙は協働作業認識尺度と社会的スキル評価尺度 KiSS-18 を用いた。【結果】実習前と各実習後の変化について尺度ごとに平均点の比較を行ったところ、協同作業認識において「協同効用」因子は、実習前と 3 回目の実習後で有意な差を示し、「個人志向」因子では、実習前と 1,2,3 回目の実習後で有意な差を示した。社会的スキルにおいては、「マネジメントスキル」因子で、実習前と 3 回目実習後で有意な差が認められた。【考察】2 つの尺度を用いた自己評価を繰り返すことによる尺度項目の意識付けと振り返りは、協同作業の有効性の認識を強め、また学習者が実践を通して状況の変化への対応を心掛けるなどの認識が高められたことから有効性が示唆された。