

学会ポスター発表

日本給食経営管理学会 第8回学術総会 講演要旨集 p.39 名古屋女子大学 (2012.11.24-25)

給食経営管理実習における学生の態度・行動への意識介入

— 自己評価表・心理尺度の分析 —

植松節子 本間優理亜 宮本理恵 吉田真知子 佐川敦子

東京聖栄大学健康栄養学部

要旨

【目的】給食経営管理実習の授業において、実習中の態度・行動とチームワークの状況に着眼した。マネジメントサイクルを活用した自己評価表および心理尺度を活用することにより、学生の自己成長につながるかを明らかにし、担当教員のよりよい実習指導に向けた示唆を得ることである。【方法】本学科3年次生85名、研究内容に協力を同意した42名中、全実習に参加し全調査票を提出した24名(年齢:21.88±4.28、男性:3名、女性:21名)を分析対象とした。調査方法は、①「班内で報告・連絡・相談をした」「積極的な態度や質問・確認をした」などの自己評価に関する調査票を実習前と3回の各実習後の計4回実施、②対人依存型行動特性、自己抑制型行動特性、問題解決型行動特性、状態不安(SATI)の心理特性について3回の各実習前に実施した。【結果】①自己評価は、Friedman検定を行った結果、有意な改善が認められた(カイ2乗25.923、 $p=0.000$)。その後Wilcoxon検定を行った結果、1回目、2回目、3回目、に有意な差が認められた。②心理尺度については、Friedman検定を行った結果、有意差は見られなかった。【考察】自己評価が改善されたのは、実習時の朝礼で学生リーダーが自己評価表項目を唱和して意識付けを強化したことや、実習終了後、自己評価表でマネジメントサイクルを行ったことが改善された要因と考えられた。

学会ポスター発表

日本調理科学会 平成25年度大会 (2013年8月23日)

ガックフルーツの抗酸化活性と抗コレステロール作用について

○片山佳子 横塚有希

東京聖栄大学健康栄養学部食品学科

要旨

【目的】ガックフルーツは、中国南部から東南アジア、インドに分布するウリ科ツル性の1年草木である。ガックフルーツの特徴は豊富に含まれるリコピンとβ-カロテンであり、リコピンはトマトの70倍、β-カロテンはニンジン10倍の含有量であると言われているが、実際に機能性試験を行っての知見は少ない。本研究では、ガックフルーツの機能性に注目し、抗酸化活性、抗コレステロール作用について検証を行うことを目的とした。【方法】抗酸化活性はラジカル消去能をDPPH法で測定し、Trolox相当量($\mu\text{mol/fresh}100\text{g}$)として算出した。抗コレステロール作用の測定は3週齢のSD系雄ラットを用い、①対照群(標準食)、②高脂肪食群、③標準食+ガックフルーツ添加群、④高脂肪食+ガックフルーツ添加群の4群に分け、1群6匹で3週間飼育を行った。採取した血液より血清を得て、血清中総コレステロール、HDLコレステロール、中性脂肪を測定し、LDLコレステロールを算出した。【結果】ガックフルーツのラジカル消去能は比較対照として行ったトマトの約40%の値であった。HDLコレステロール値は、ガックフルーツ添加の有無による有意差が見られ、ガックフルーツがHDLコレステロール値を低下させることが示唆された。また、LDLコレステロール値は有意差が見られなかったが、LDLコレステロール値を上昇させる傾向があった。このような結果の要因としては、製造工程や保存期間中にガックフルーツ中の脂質の酸化が進んでいる可能性が考えられ、この影響で期待された高い機能性を示さなかったと考えられた。