

氏名	工藤 慶太 (クドウ ケイタ)
所属	名寄市立大学保健福祉学部栄養学科
職名	准教授
研究室連絡先	電話 01654-2-4199 (1203) FAX 01654-3-3354 E-mail kkudoh@nayoro.ac.jp
ホームページ URL	

学歴	東京農業大学生物産業学部食品科学科卒業 東京農業大学大学院農学研究科生物環境調節学専攻博士後期課程修了
職歴	1998年4月～1999年3月 東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科副手 帝京短期大学生活科学科非常勤講師 1999年4月～2004年3月 市立名寄短期大学生活科学科講師 2005年4月～2005年3月 同上 助教授 2006年4月～2007年3月 名寄市立大学保健福祉学部栄養学科助教授 2007年4月～現在 名寄市立大学保健福祉学部栄養学科准教授
学位	博士(生物環境調節学)
免許・資格	
研究分野	食品機能学
現在の研究課題	難消化性糖質の摂取による免疫賦活作用について 地域資源の有効利用について
主な担当科目	食品機能学, 食品の保存と製造, 食品学各論

研究・教育業績	<p>著書</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. S. Innami, J. Shimizu, <u>K. Kudoh</u>, / K. Nisginari eds. Hydrocolloids Part2 Fundamentals and Applications in Food, Biology, and Medicine. 「Dietary fiber and gastrointestinal functions」, Elsevier Science, p.383-39, 2000 2. 登田美桜, 渡邊治, 峰尾仁, 原博, 富田房男, 細川雅史, Peter Kurd, 横田篤, 渡辺純, 西隆司, <u>工藤慶太</u>, 福島道広, 園山慶, R. K. Chandra / 安本教傳, 葛西隆則 編集 栄養・食糧科学コレクション3 食による生体調節機能の新展開 「難消化性糖質とIgA分泌」 日本食品出版, p.67-72, 2002 3. 種村安子, 和田政裕, 岩間昌彦, 小原章裕, 河田哲典, <u>工藤慶太</u>, 倉賀野妙子, 桑守正範, 中島久男, 林利哉, 山澤和子, 山澤正勝, 山下達朗, イラスト食べ物と健康, 東京教学社, p174-187, 2008 <p>論文</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>工藤慶太</u>, 和田政裕, 菅家祐輔, 印南敏 抗原感作ラットの血清 IgG 濃度および消化管粘膜 B リンパ球に及ぼすキノコ類投与の影響 日本食品保蔵科学会誌 VOL.24, No.3, 165-171, 1998 2. <u>K. Kudoh</u>, J. Shimizu, M. Wada, T. Takita, K. Kanke, S. Innami. Effect of indigestible saccharides on B lymphocytes response of intestinal mucosa and fermentation in rats. <i>J. Nutr. Sci. Vitaminol.</i> Vol. 44, 103-112, 1998 3. T. Sasaki, Y. Kanke, <u>K. Kudoh</u>, Y. Misawa, J. Shimizu, T. Takita. Effects of dietary docosahexaenoic acid on surface molecules involved in T cells proliferation. <i>Biochem Biophys Acta</i> Vol. 1436, 519-530, 1999 4. T. Sasaki, <u>K. Kudoh</u>, Y. Uda, Y. Ozawa, J. Shimizu, Y. Kanke, T. Takita. Effects of isothiocyanates on growth and metastaticity of B16-F10 melanoma cells. <i>Nutr Cancer</i> 33(1), 76-81, 1999.
---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>5. <u>K. Kudoh</u>, J. Shimizu, A. Ishiyama, M. Wada, T. Takita, Y. Kanke, S. Innami. Secretion and excretion of immunoglobulin A to cecum and feces differ from type of indigestible saccharides., <i>J Nutr Sci Vitaminol</i>, Vol. 45(2), 173-181, 1999</p> <p>6. T. Sasaki, Y. Kanke, <u>K. Kudoh</u>, M. Nagahashi, M. Toyokawa, M. Matsuda, J. Shimizu, T. Takita. Dietary n-3 polyunsaturated fatty acids and status of immuno-component cells involved in innate immunity in female rats., <i>Ann Nutr Metab</i> Vol. 44, (1), 38-42, 2000</p> <p>7. J. Shimizu, N. Tsuchihashi, <u>K. Kudoh</u>, M. Wada, T. Takita, S. Innami. Dietary curdlan increases proliferation of bifidobacteria in the cecum of rats.(Note), <i>Biosci Biotechnol Biochem</i> 65(2), 466-469, 2001</p> <p>8. J. Shimizu, M. Oka, <u>K. Kudoh</u>, M. Wada, T. Takita, S. Innami, T. Tadokoro, A. Maekawa. Effects of partially hydrolyzed curdlan on serum and hepatic cholesterol concentration and cecal fermentation in rats., <i>Int J Vitam Nutr Res</i>. 72(2), 101-108, 2002</p> <p>9. J. Shimizu, <u>K. Kudoh</u>, M. Wada, T. Takita, S. Innami, A. Maekawa, T. Tadokoro. Dietary curdlan suppresses dimethylhydrazine-induced aberrant crypt foci formation in Sprague-Dawley rat., <i>Nutrition Research</i> 22(7) 867-877, 2002</p> <p>10. 八幡剛浩, 畑瀬智恵美, 舟根妃都美, 神野朋美, 鈴木敦子, 成田円, 根本和加子, 川村千鶴子, <u>工藤慶太</u> 深夜帯勤務が看護者に及ぼすストレスの検討, 市立名寄短期大学紀要, 38, 81-84, 2005</p> <p>11. T. Ota, A. Ito, H. Tachi, <u>K. Kudoh</u>, T. Watanabe, Y. Yamamoto, T. Tadokoro, A. Makawa, Synthesis of morphiceptin (Tyr-Pro-Phe-Phe-Pro-NH₂) by dipeptidyl amino peptidase IV derived from <i>Aspergirus oryzae</i>., <i>J. Agric. Food Chem</i> 53(15), 6112-6116, 2005</p> <p>12. 楠貴久枝, 原孝之, 藤田守, 石田裕, 松隈美紀, <u>工藤慶太</u>, 三成由美, 徳井教孝, 田所忠弘, 前川昭男, 印南敏 柿葉食物繊維の化学的性状と組織化学的観察, 日本食物繊維学会誌, VOL.12, No.2, 59-66, 2008</p> <p>13. 清水池義治, <u>工藤慶太</u>, 西村直道, 13 道北地域資源を活用した地域ブランドの形成と管理 - 『なよろブランド』の可能性 -, 名寄市立大学道北地域研究所「地域と住民」28, 53-64, 2010</p> <p>学会発表(最近5年)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. グルコマンナンおよびコンニャク凍結乾燥粉末投与における消化管IgA分泌に及ぼす影響, 2005, 日本農芸化学会 2. グルコマンナン経口投与による消化管IgAの日内変動ならびにOVA投与によるIgE濃度への影響, 2008, 日本栄養食糧学会
学会活動	日本栄養食糧学会, 日本農芸化学会, 日本食物繊維学会, 日本腸内細菌学会, 日本食品保蔵科学会, 日本糖質学会, 日本食品衛生学会, 日本健康医学会
社会活動	天塩川流域「なよろブランド」創造研究事業委員会 (2009~)
受賞	
コメント	<p>食品成分の持つ三次機能について、食物繊維を中心にこれまで研究を行ってきた。現在は難消化性糖質のなかからグルコマンナンを選択し、免疫賦活作用や抗アレルギー効果などについて動物実験および細胞を用いた研究を行っている。また、搾油後のひまわり種子残渣の有効利用にも取り組んでいる。</p>