

氏 名	所 属	職 名	学 位
北本 則行	健康科学部 栄養科学科	教授	博士（農学）
資 格			
中学校教諭 1 級普通免許状（理科）、高等学校教諭 2 級普通免許状（理科）、 第 1 種放射線取扱主任者免状			
主 な 著 書 ・ 原 著 論 文			
年 度	タイトル（出版元又は掲載誌）		
令和元	蒲郡特産の深海魚（メヒカリ及びニギス）を活用した魚醤の特徴（至学館大学研究紀要）		
令和 2	クチナシ（ <i>Gardenia jasminoides</i> ）の花から分離した <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の製パン適性（至学館大学研究紀要）		
令和 3	稲わらから野生納豆菌の分離（至学館大学研究紀要）		
令和 3	醤油醸造に使用される麴菌（醸造の辞典）		
令和 3	豆味噌のイソフラボンアグリコン生成に寄与する麴菌 β -グルコシダーゼ遺伝子の同定（あいち産業科学技術総合センター研究報告）		
令和 4	大府市産ブドウから分離した non- <i>Saccharomyces</i> 属酵母のパン製造への利用（至学館大学研究紀要）		
令和 6	2-フェニルエタノール高生産クチナシ酵母の取得とパン製造への利用（至学館大学研究紀要）		
令和 8	大府市産ブドウから分離した <i>Saccharomyces cerevisiae</i> に由来する <i>FAS2</i> -G1250S ホモ変異株を用いる果実様香気成分が増加したパンの製造（至学館大学研究紀要）		
所 属 学 会			
日本農芸化学会、日本生物工学会、糸状菌遺伝子研究会、糸状菌分子生物学研究会、日本食品科学工学会、日本醸造学会			
主 な 社 会 的 活 動			
年 度	活 動 内 容		
平成 22	みそ製造技能検定委員(愛知県職業能力開発協会主催)		
平成 22	愛知県味噌溜醤油品評会審査委員（愛知県味噌溜醤油工業協同組合主催）		
平成 28	NPO 法人東海地域生物系先端技術研究会企画運営委員		
平成 28	「愛知のふるさと食品コンテスト」審査委員（愛知県主催）		
平成 30	あいち STEM ハイスクール研究指定事業（大府東高校）	講師	
令和元	あいち STEM ハイスクール研究指定事業（大府東高校）	講師	
令和 6	刈谷市高齢者教室	講師	「現在に至る」