



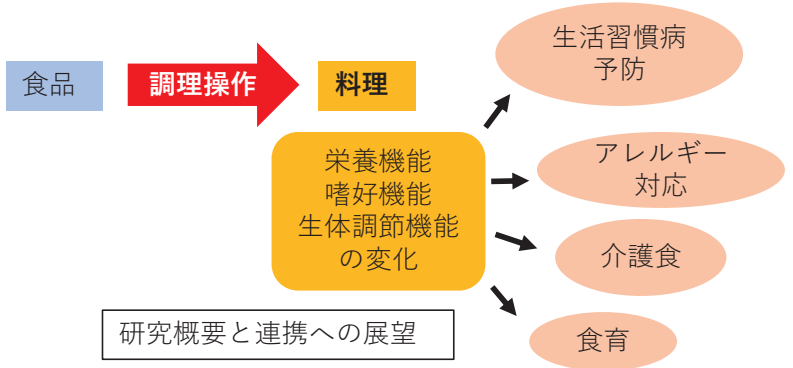
研究概要

背景

- 現代の「食」に求められているのは基本である「栄養」や「おいしさ」の他に、「よりよい健康状態の維持」も含まれています。
- 私たち人間は多様な食材に多様な調理操作を施すことにより“料理”として摂取しています。
- 食品の機能として、栄養機能・嗜好機能・生体調節機能がありますが、各種の調理操作によりこれらの機能性は大きく変化します。

目的

- 調理の各種条件や調味成分などにより変化する食材の栄養素、嗜好性、生体調節機能を明らかにします。
- 人体に有効な物質を解明することで、サプリメントの開発などを通じてQOLの向上と食品産業への貢献を目指します。



主な成果

- 加熱により野菜類の抗酸化能が向上することを化学発光法やORAC法などにより明らかにしました。
- 製造過程において加熱処理を行っていない醤油に残存するプロテアーゼ活性が調味食材の物性を軟化させることを明らかにしました。
- 氷温貯蔵を施すことでエビ類の色持ちの向上、スイカの甘み増加を明らかにしました。
- 不凍タンパク質を野菜類に適用し、一部の野菜について耐凍性の付与に成功しました。

連携への展望

【農業・食品産業との連携】

少子高齢化社会においていかに人々の健康維持に貢献できるかを主眼に置き、高い付加価値を生み出す調理方法を開発に取り組み、新しい介護食やアレルギー対応食などの開発に活かしたいと考えています。

【健康調理の普及活動】

地域の人々の健康管理のための食育、グローバルな環境問題と食に関する情報発信などを通じて、調理学の立場から関わる事ができる課題に取り組みたいと思います。



アピールポイント

調理学は日常生活に密接な研究分野であり、人々の健康をはじめ様々な問題の解決に直接役立つことができます。