



【今後の展開 商品イメージ応用できる分野】

当研究室では食品の加工を通して、品質保持、美味しさの保持および向上、機能性UPにつなげる研究をしています

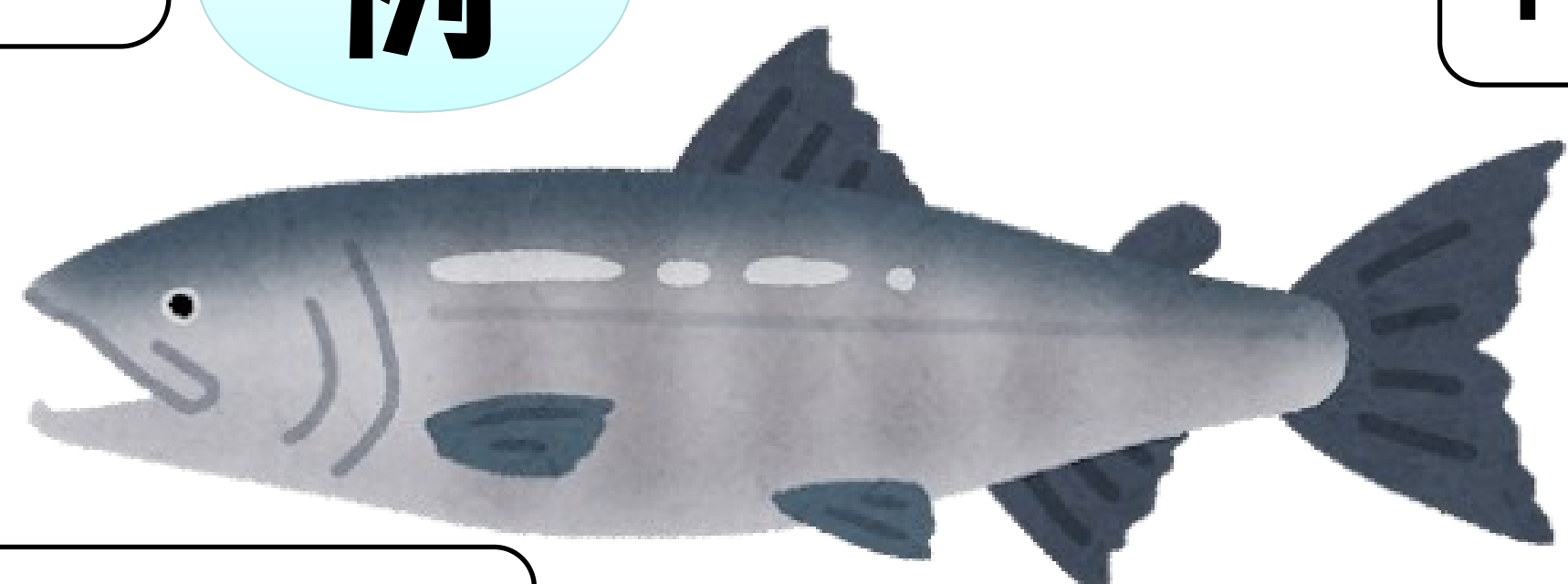
食品の品質を保持するためには、その食品がどのように劣化していくのかを明らかにし、劣化要因を変化させないようにする必要があります

臭い

微生物数

K値

例



脂質酸化度

魚肉のpH

魚肉の色

**魚肉の劣化では主にこれらの要因が変化することで劣化が進みます
どの要因がどのように変化していくかを調べます**

食品の品質は必ず悪くなっていくため、劣化の速度をいかに遅くできるかが品質保持につながる

品質

私の研究の
目指すところ従来の食品の
品質の変化

時間

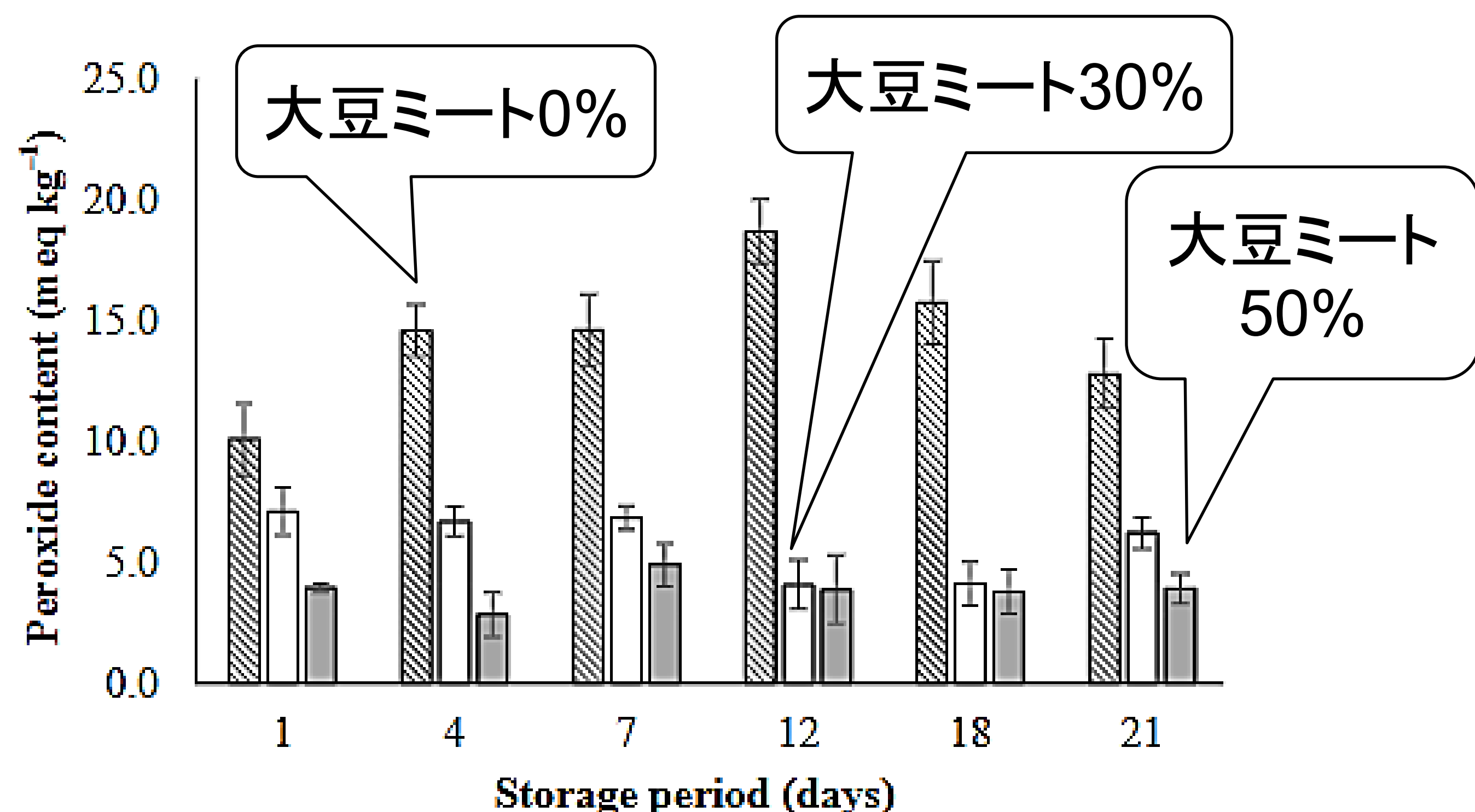
品質劣化に関与している要因を制御して品質保持につなげる

加工することで品質保持につなげた例

加工により付加価値をつけられた例

ハンバーグの品質変化

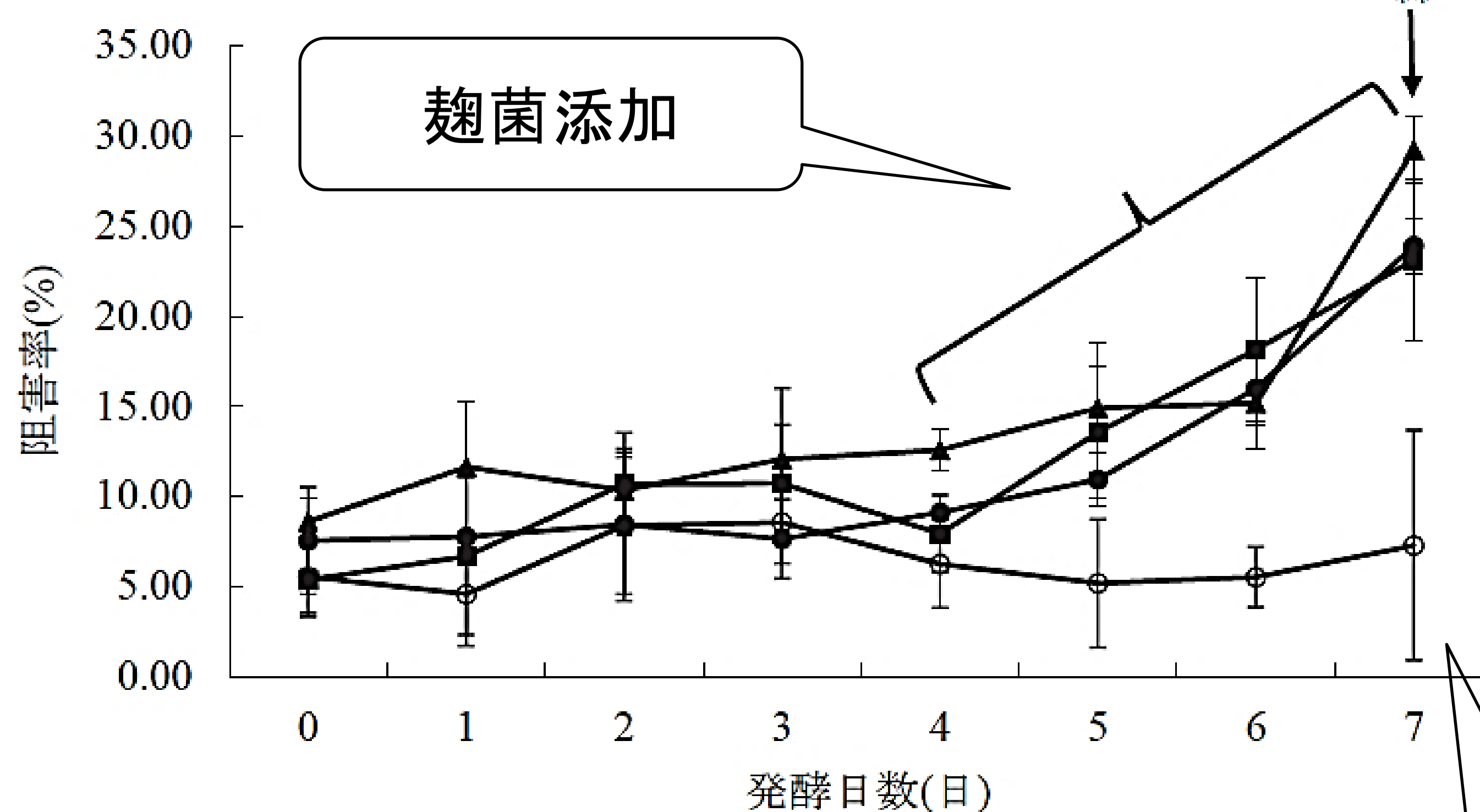
大豆ミートを混ぜて作成したハンバーグの脂質酸化を経時的に調査しました

**大豆ミートを入れたハンバーグは脂質酸化の増加傾向は見られなかった
→脂質の酸化を抑えられた**

Fujisawa, F., Seki, H. (2024) Sensory Testing and Quality Maintenance of Hamburgers Containing Soybean Meat, Theory and practice of meat processing, Vol. 9, No. 3, Page 268-276.

発酵柿の葉茶の機能性の向上

麹菌を利用して発酵させた柿の葉茶のチロシナーゼ阻害活性を測定しました

**発酵期間が増えるにつれて阻害活性の上昇が見られた**麹菌添加
なし

葛西紅音, 関洋子 (2024) 麹菌を利用して発酵させた柿の葉茶のチロシナーゼ阻害活性の評価, Functional Food Research, Vol. 20, Page 70-77.