

大学の魅力PRレポート

1. 研究室概要

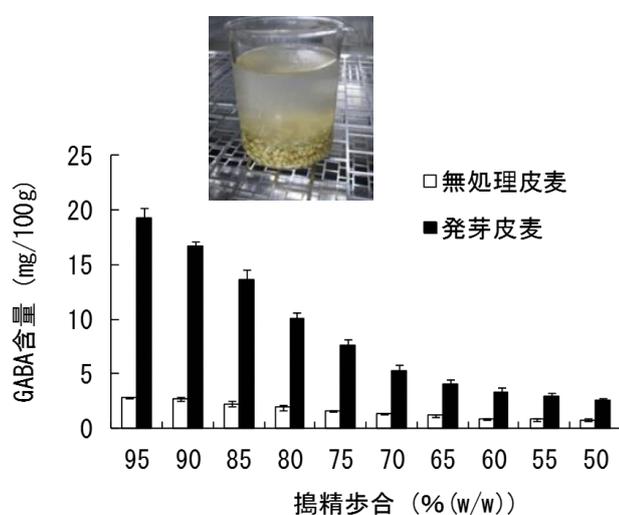
大学名	実践女子大学		研究者	守田 和弘
			職位	准教授
研究領域	食品加工学		窓口担当	研究推進室 研究推進課
研究キーワード	食品加工、食品開発、豆乳、タンパク質			
住所	〒191-8510 東京都日野市大坂上 4-1-1			
電話	042-585-8821	E-mail	kenkyu@jissen.ac.jp	
FAX	042-585-8818	URL	https://www.jissen.ac.jp/about/teacher/morita_kazuhiro.html	

2. 技術PR事項

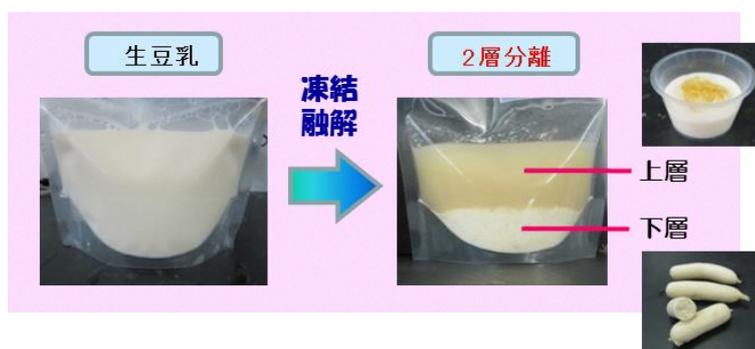
『食品加工技術を駆使して新たな加工食品を開発』

1. 概要

当研究室では、安心安全で美味しい加工食品の開発を目指し、農産物を中心とした食品開発に関する研究を進めています。また、既存の加工食品の改良・改善だけでなく、まったく新しい加工食品の開発も目標としています。近年は、大麦の機能性成分(GABA)の富化技術や、凍結融解を利用した豆乳の成分分画技術などに取り組んでいます。



大麦の発芽処理による GABA 富化技術



凍結融解を利用した豆乳の成分分画技術

2層分離した豆乳は、タンパク質や脂質の含有量や組成が大きく異なり、通常の豆乳では製造できなかった新しい豆乳加工品の開発が可能です。

2. 希望する連携内容(共同研究、試作品作りなど)と相談に対応できる技術分野

- ◆ 農産物を利用した加工食品の開発に関する共同研究を希望します。

3. 特記事項

- 代表論文:
 - 1) 凍結融解を利用した豆乳タンパク質の分画技術の開発(2018). 日本食品科学工学会誌, 65(5), 227-232.
 - 2) 六条皮麦の搗精歩合と発芽処理が γ -アミノ酪酸産生と炊飯物性に及ぼす影響(2017). 日本食品科学工学会誌, 64(11), 527-532.