

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	奈良 一寛
職位	教授			
研究領域	食品科学		窓口担当	研究推進室 研究推進課
研究キーワード	食品化学、資源利用、六次産業化、地域活性化			
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/nara_kazuhiro.html	

2. 技術PR事項

『食資源の新たな利用法の検索』

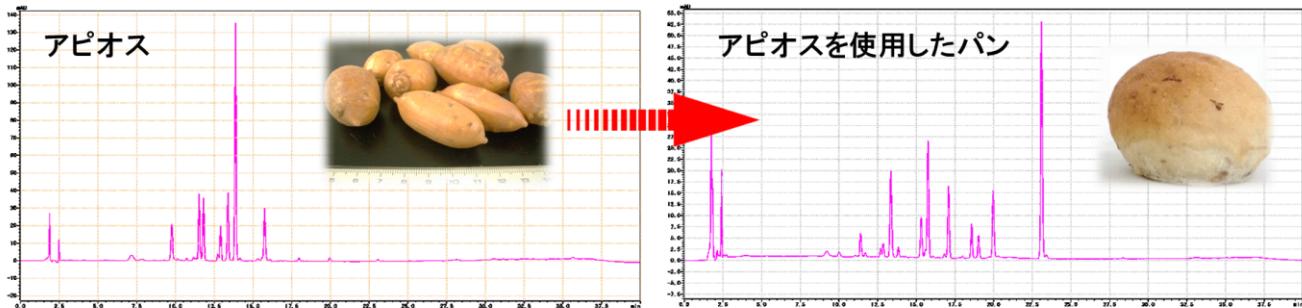
近年、様々な食品を手にする機会が増えましたが、その一方で、高い品質や栄養成分さらには機能性を持ちながら、十分に認知されず活用されていない食資源もまだまだあります。栄養成分や機能性成分の分析を通して、身近な食品の新たな利用法を検索するとともに、それらの有効かつ効率的な利用方法について見つけだし、食資源の新たな価値を創造します。

1. 概要

～食資源の利用例～

新規食材であるアピオスには、骨粗鬆症や更年期障害などの予防に効果があることが知られているイソフラボンが含まれています。アピオスの調理・加工、その過程にともなう成分の変化について調査し、有効かつ効率的な利用方法について見出します。

アピオスをパンの材料に使用すると？



調理過程で機能性成分が体内に吸収しやすい形に変化します

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

食品の新たな利用法や有効な利用法についての共同研究を希望します。商品化へ向けた試作品づくりや改良などをすすめ、特產品の作成、さらにはそれを利用した地域活性化にも取り組みたいと思います。

3. 特記事項

● 代表論文:

- 高知県産香酸かんきつブッシュカン果皮の乳酸発酵による利用の試み. 2022年. 日本食品工学会誌. 23. 87-94.
- Effects of cooking bananas on their antioxidant components. Acta Horticulturae. 2018年. 1213. 345-350.
- アピオス添加パンのイソフラボン組成に及ぼす製パン法の影響. 2017年. 日本食品科学工学会誌. 64. 542-548.