

農・食品



キーワード：加工技術 食品保存 電界 熟成肉 浸漬水 発酵食品

食品加工の新技术開発

農学部 食品栄養学科 教授
水間 智哉 MIZUMA Tomochika

研究の内容

食品成分を変化させ私たちの生活に役立つ新技术の提案、さらに実践的利用へ

①熟成肉に関する事

背景・目的

熟成肉の商品価値が高まり、畜肉の保存や熟成技術が注目されています。あらたに電磁界に着目し、食品加工技術としての利用を目指しています。

主な成果

電界印加保存により熟成肉の香味や色に変化がみられました。その他、電界印加装置の利用価値を調べています。

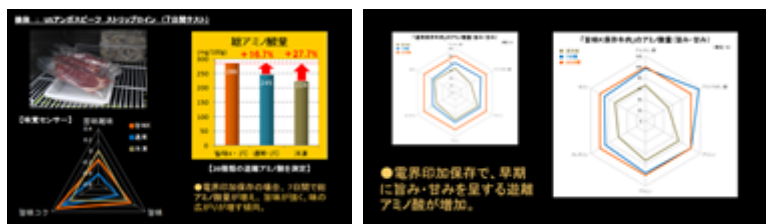
②おいしいご飯を炊くための浸漬水に関する事

背景・目的

持ち帰り弁当などの店頭販売が増えていることもあって、手軽でおいしいご飯が炊ける技術が望まれています。

主な成果

浸漬水のミネラル成分とご飯のおいしさについてわかってきました。小売販売店舗で使える浸漬水が安定的に供給できる低価格の装置を試作しました。



電界印加装置（“旨味K”，㈱フード・クック・ラボ）による食肉のエイジング（熟成）試験

おいしいご飯を炊くために、浸漬水のミネラルバランスを調製する装置の開発に取り組んでいます。



産学連携・社会連携へのアピールポイント

【食品企業との連携】食品企業がかかえるさまざまなトラブルに実践的にかかわっています。直面する問題を科学的・技術的アプローチにより解決していきます。

【発酵食品について】アルコール飲料や味噌・醤油などの発酵食品に関する研究成果やノウハウを地域振興に活かしたいと思います。

研究室名（食品学研究室）

URL： <https://www.setsunan.ac.jp/gakubu-in/nogaku/>

