

教授

阿部 茂

あべ つとむ



取得学位	博士（水産科学）
研究室・ユニット名	食品企画開発
研究キーワード	過熱水蒸気
	6次産業化
	食品加工

「食品製造技術の開発」「6次産業化に係る開発」

研究の概要・特徴

【概要】消費者ニーズや社会的背景の分析調査を行ったうえで、新たな技術またはアイデアを付与した新製品を開発することを目的とした研究室である。シーズはオリジナルのアイデアの他、食品企業や関係機関から依頼される研究テーマを題材にすることが多い。学会発表や企業へのプレゼンを通じて食産業に貢献することを最終目的とする。

【ゼミ活動】食品企業や自治体、関係団体などの依頼により「学生による新製品開発サポート」を希望する食品企業や団体等に対して、学生が市場調査、試作品の官能検査、微生物検査、日持ち試験、一般成分分析、および販促活動を行い、食品企業や団体等が新製品を商品化するまでを実際の開発・製造現場を通じてサポートする。シュミレーションではなく、実際に地域や企業と連携しつつ課題解決を図る能動的アクティブラーニングといわれる先進的取り組みである。

【研究活動】「食品製造技術の開発」と「6次産業化に係る開発」の二本立てである。前者は先進技術開発による食産業のイノベーションを目的とし、過熱水蒸気処理技術を始め、ニードルレスインジェクター、電子スモーク装置など新たな食品製造技術の開発を行っており、大手機械メーカーや大手食品メーカーとの共同研究や技術交流が多い。後者は特産品開発による地域経済活性化を目的とし、一次生産品の副産物を用いた新たな食品開発（ホタテ節、ブドウ葉茶）や地域性を活用した食品開発による地域活性化（北海道産ワイン、北竜町ひまわり生搾り油、山わさび漬）を行っており、自治体や小規模事業者との共同研究や技術支援が多い。毎年2～4件の民間共同研究を行っており、卒業論文は大部分が民間共同研究のテーマとなっていることも当研究室の特徴である。

産業界等へのアピールポイント（用途・応用例等）

- ・過熱水蒸気技術は食品製造の上で様々なメリットがあることが分かっており、今後も導入が図られると思われます。
- ・地域特産品開発も地域経済の発展には重要なファクターですので、課題等がありましたら是非ご相談下さい。



研究シリーズ一覧