

講師

小泉 次郎

こいずみ じろう



取得学位	博士（水産科学）
研究室・ユニット名	農産資源科学
研究キーワード	機器分析
	健康機能性
	食品加工

機器分析に基づく食品の開発・高付加価値化と健康機能性の研究

研究の概要・特徴

私の研究室では、機器分析を用いた食品開発と健康機能性の研究に取り組んでいます。食品に含まれる呈味成分や香気成分は分析が困難な場合がありますが、それらを機器分析する手法を開発することで、勘や経験に頼らずに科学的に開発を行うことができます。別の柱として健康機能性の評価を行っています。"良薬は口に苦し"という言葉がありますが、私はおいしさと健康機能は対立するものではないと考えています。食品開発と健康機能の評価を通じて、日常の美味しい食事が健康を保つ一助となる社会の実現を目指して、研究に取り組んでいます。

産業界等へのアピールポイント（用途・応用例等）

私はこれまで、大学・食品企業・公的機関で食品の基礎研究から応用研究、製品開発まで幅広く取り組んできました。また、対象となる食品アイテムも製菓・製パン原料、惣菜、ナチュラルチーズ、酒、食肉など、さまざまなカテゴリーにわたり、食品の課題解決や開発経験を積んできました。当研究室では食にかかわる皆様(生産者、団体、企業など)と連携して課題の解決や開発に取り組んでいきたいと考えております。ご協力できることがございましたら、どうぞお気軽にご相談ください。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS2030年までに
世界の目標として
国際機関が推進しています。

研究シーズ一覧