

食品の加工工程の見直し



食品生命科学科 下山田 真

- 連絡先 TEL.054-264-5522
- 教員プロフィール <http://db.u-shizuoka-ken.ac.jp/show/prof596.html>
- メールアドレス shimoyam@u-shizuoka-ken.ac.jp



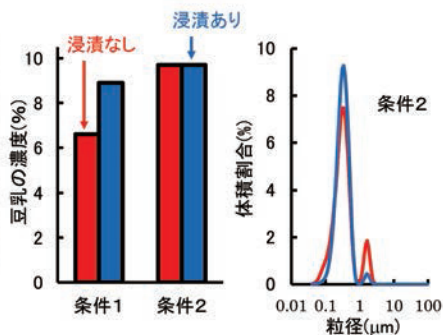
大豆, 卵白, タンパク質, 加熱・冷却, 加工食品, 製造

多くの食品素材は加工という操作を経たのちに、食品として利用されます。その加工工程の諸条件は経験的に決められることが多いのが実情です。製品の品質向上を目指した場合、科学的な知見に基づいて加工条件を再検討することが今後重要になるものと考えられます。私たちは大豆や卵白をメインの食品素材として、加熱などの加工処理を行う際の食品成分の変化や相互作用として主にタンパク質について検討しております。様々な加工処理を施した際の食品成分の変化について科学的な知見を積み重ねることで、加工工程の諸条件をより良いものへと見直すための検討を進めております。



浸漬あり
(通常の豆乳)

浸漬なし
(丸大豆豆乳)



吸水工程を省略しても条件を設定し直すことで従来の豆乳に近いものが得られることが示されました。衛生面、廃水処理の面で製造工程を改良することが可能となります。

アピール
ポイント

加熱などの加工で起こる食品成分の変化を分子レベルで解析しています。加工処理と製品の品質を結び付けて考察します。