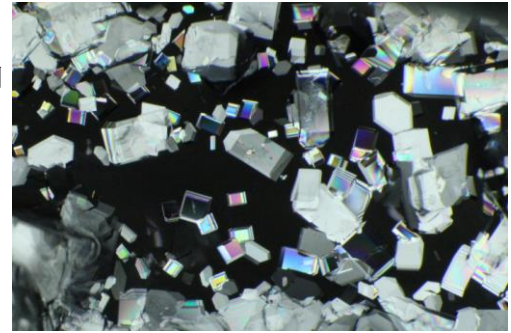


加熱調理品における調理特性の解析とおいしさの探求

環境人間学部 坂本 薫

キーワード 調理特性、砂糖、スクロース、加熱調理、炊飯、米飯、テクスチャー、官能評価**研究概要**

食品の調理特性に関する研究を進めている。炊飯研究においては、企業との共同研究により、炊飯途中の炊飯液を一部取り除く技術を開発し、粘り気が少なく高齢者が食べやすくおいしい米飯が炊ける炊飯器を開発した。また、大量調理の現場で使われるスチームコンベクションオーブンを使った加熱調理の特性についても研究を進めている。砂糖については、自動融点測定装置を用いて多くのスクロース結晶の熔融開始温度等を測定し、その加熱熔融特性の解明に向けて検討を重ねている。これらの機序を明らかにできれば、食品の品質保持や食品加工技術の開発に役立つと考えられる。



砂糖の再結晶の偏光顕微鏡写真

アピールポイント

食品の調理特性に関する研究を進めており、共同研究先企業と共同で2件の炊飯器の特許出願に至った。また、姫路市教育委員会と共同で実施した小中学生の食生活の大規模な調査について、食生活の現状と課題についての解析も継続して行っている。食品加工技術と関連の深い研究にも取り組んでおり、食の外部化が著しく進んでいる現在、食品加工業界に有益な実験データを示していくことができると考えている。

応用分野

食品業界の品質管理、食品加工技術の開発、備蓄食品の開発、大量調理技術の開発、テクスチャー解析、調理用機器の開発、食味評価、官能評価、砂糖の新規利用法開発