

## 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

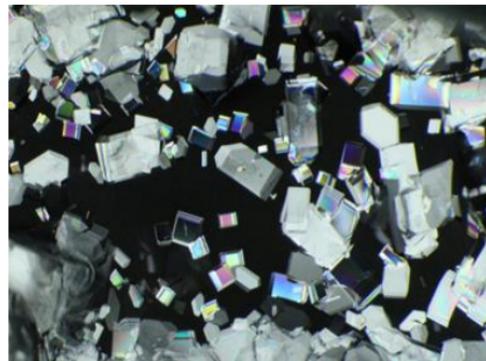


### キーワード

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ます。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ました。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プンを使った加熱調理の特性についても研究を進めています。砂糖については、融点測定装置による融点測定に加え、示差走査熱量分析やX線回折等により多くのスクロース結晶の特性を調べ、その加熱熔融特性の解明に向けて検討を重ねています。加熱熔融特性の違いが生じる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ます。(写真は、スクロース結晶の偏光顕微鏡観察写真)



### 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、企業と共同で炊飯器の特許登録に至りました。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ます。

### 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