

2018年度 実践栄養学部門活動報告

食品成分分析センター 部長 小 西 史 子
副部長 根 岸 由 紀 子
副部長 日 笠 志 津

「食品成分分析センター」活動報告

当食品成分分析センターでは、例年通り、農家（個人）、食品企業、一般、マス・メディアなどからの依頼を受け、成分分析、原稿執筆、各種監修作業等に広く携わった。具体的な実施概要を以下にまとめる。

<受託事業>

別掲の「受託分析リスト」に示した。

さらに下記の依頼が増えた。

- * 各種雑誌やカタログの原稿執筆等
- * マス・メディアへの取材協力、出演等

<社会貢献>

* 坂戸市や川島町等の、農業振興検討委員会の委員長や委員として、農業振興の計画や見直しに協力した。

* 川島町のブランド（KJブランド）創生事業のスタートから、第1回目の募集・選定に関わった。今回は、川島町の農産物を利用した商品開発の取り纏めや、東京での展示即売会など、農産物や商品の広報活動へ学生と参加した。

* 川島町のいちじくの加工利用について、料理法も含め提案し、冬のイベントへはプランタンに試食品の制作を依頼し、学生と共に平成の森公園での夜のイルミネーション・イベントへ参加し、試食品の配布や、イルミネーション企画へも参加した。

* サツマイモの研究活動としては、日本いも類研究会主催のセミナーの開催（9月・11月）にあたり会場を提供し、準備・進行等の支援をした。

* 新需要創造フロンティア育成事業の助成金を得たプロジェクト終了後の「すいおう（サツマイモ茎葉）」の利用促進のための啓発活動は、坂戸市等で継続し、依頼により講演会に出席した。調理性、栄養素およびメニュー開発に関する問い合わせ、苗の入手については農園と共に対応した。

<研究活動>

* 「アクアガス加熱食材の基礎的加工特性の解明」(根岸由紀子教授・殿塚婦美子名誉教授) の開発研究は終了したが、アクアガスクッカーの、科学的な特徴に関する問い合わせがあり、アクアガスを用いた各種農産加工品の特許の出願申請も継続している。

* 抗パーキンソン病作用が期待されるムクナ豆加工品中の L-DOPA 含有量を分析した。