

2019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」に記載した。

さらに下記の依頼が増えた。

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

<社会貢献>

* 坂戸市、川島町および三芳町等の、農業振興検討委員会の委員長やブランド創生委員会の委員長として、農業振興の計画や見直しに協力した。

* 中でも川島町のブランド（KJブランド）創生事業ではスタートから、第1回目の募集、ブラッシュアップ・試食および選定に関わった。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、東京のレストランでのメニュー提供や越谷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は、料理法も含め再提案し、5月（花まつり）のイベントでは、プランタンへ依頼した試食品を、学生と共に平成の森公園で配布した。

* 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）に駒込キャンパスを会場として提供し、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に答え、苗および粉末の試作品を譲渡したり、生葉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・長田早苗専任講師)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維持も継続している。

* 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。

* 糖類の分析におけるカラムの検討を研究会において発表し、The Society of Life Support Engineering Vol.31 No.4 2019に投稿、掲載された。

* 日本テンペ研究会の役員会・総会・研究集会(講演会・調理実習)を開催した。