

2020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、他大学、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

<社会貢献>

*川島町をはじめ、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、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を取りまとめ、東京のレストランでのメニュー提案や農産物や商品の広報活動に学生と参加した。

*コロナ禍で、対面でのイベントは、見送られたものが多かったが、さつまいもを中心とした小さなサロンや、広報活動は少しずつ復活してきたきざしがある。

*さつまいもの研究活動としては、リーフレットを改定して、その配布を行った。

*新需要創造フロンティア育成事業の助成金を得て継続してきた「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、坂戸市等で継続している。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。