

2021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、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やマス・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の取りまとめに参加した。

*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、川越街中での小さなサロンや、広報活動は少しずつ復活してきた。

*さつまいもの研究活動としては、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）」の利用促進をすすめた。坂戸市の「蜂蜜」とコラボして継続している。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の譲渡を行った。すいおうの栽培については大学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・長田准教授）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維持も継続している。

* 蜂蜜の糖組成の分析におけるカラムの検討を研究会において発表した。

根岸由紀子教授の定年退職に伴い、「食品成分分析センター」は、2022年3月末日で、閉室となった。