

【研究職員紹介】

笹木 哲也

作成日：令和6年4月1日

一言：分析化学による伝統食品の高付加価値化を目指します！

■所属・職名

化学食品部・研究主幹
食品加工技術研究室

■専門分野

分析化学 食品化学

■現在の担当分野

県産伝統食品の香味成分分析、機能性評価
食品の成分分析(香气成分、機能性成分、栄養成分など)

■主な研究テーマ

「山廃仕込み清酒の香气成分の解明」
「棒茶の香味成分と機能性の解明」
「香味成分分析、機能性評価による県産食品・食材の高付加価値化」
「高機能魚醤油の開発と素材化研究」

■主な共同研究の実績

「伝統工芸酒器から学ぶ清酒のオフフレーバー除去技術の開発」(科研費 基盤研究C)
「自然乳酸発酵による伝統技術が醸し出す「生もと系清酒」の特異的香气成分の解明」(科研費 若手研究)
「メイラード反応が創出するほうじ茶の機能性解明」(科研費 若手研究)
「高機能性魚醤油を用いた天然型サプリメントの研究開発」(経産省 地域イノベーション創出研究開発事業)
そのほか香气成分、食品の機能性などに関する企業、大学との共同研究

■詳細情報

[J-GLOBAL 研究者情報へリンク](#)

