

## 【研究職員紹介】

# 笹木 哲也

作成日：令和5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(香氣成分、機能性成分、栄養成分など)

---

### ■主な研究テーマ

「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

「自然乳酸発酵による伝統技術が醸し出す「生もと系清酒」の特異的香氣成分の解明」(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)  
そのほか香氣成分、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](#)

