おいしさと健康のための食感制御

栄養生命科学科
（調理科学研究室）

江口（えぐち）　智美（さとみ）

- 連　絡　先　TEL：054-264-5823　FAX：054-264-5823
- ホームページ　https://researchmap.jp/eguchi-yone

これまでの研究に関する情報を公開しています

キーワード　おいしさ、健康、地球環境、食感、高齢者食、エコロジー調理、食品物性、咀嚼性、嗜好性

「おいしさ」・「健康」・「地球環境」に配慮した多様な食生活への貢献をめざして、澱粉混合系食品や油脂食品を中心に「食感」制御に関する研究を行っています。

1．高齢者食や幼児食の開発と評価

高齢者用食品や、幼児の窒息防止など、安全で、栄養があり、おいしく、食べる人の咀嚼機能の程度に応じた食品が求められています。このような食品の開発をめざして、食品の物性（食感）制御の機構や、食品物性とヒトの咀嚼性・嗜好性との関連について研究を行っています。

2．エコロジー調理品の開発と評価

加熱調理に投じるエネルギーを削減してもおいしく仕上がる食品や、未利用資源を活用した食品などの開発と評価を行っています。

3．家庭料理の伝承に関する検討

日本調理科学会特別研究「多様な調理法と家庭料理の伝承」の調査・研究に参加し、現代の実情に応じた家庭料理の継承について検討しています。

アピールポイント　機器分析（物性測定や構造解析）、ヒトを被験者とする生体計測（咀嚼筋筋電位測定）、官能評価が可能です。