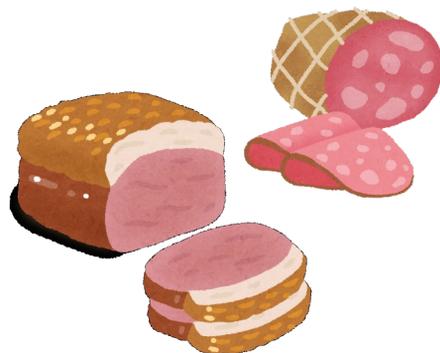


水野谷航¹、竹田志郎¹、澤野祥子²¹獣医学部 動物応用科学科 食品科学研究室²生命・環境科学部 食品生命科学科 食品健康科学研究室

研究の背景

食肉、そして食肉を加工して作られる食肉製品は、我々の食卓を豊かにする上で欠かせません。**この食肉と食肉製品にはまだまだ解明されていない事が数多く残されています。**本プロジェクトでは、肉にまつわる未知の事柄について探求していきます。

食品の二次機能とは、味、におい、色、触感（舌触りなど）、形、大きさなどヒトの感覚機能に働きかけることで、おいしさや嗜好性を示す機能のことで、三次機能とは、我々の生体を調節する食品の働きのことであり、食による健康維持・増強を示す機能のことです。食肉は食品の一つであることから、二次機能と三次機能が研究の一つの切り口になります。



アプローチ

これまでのMeet the Meat Project では食品生命科学科から4名、動物応用科学科から2名の学生が本プロジェクトに参加し、「霜降り肉の嗜好性の解析」、「肉の新規熟成技術」、「鴨肉の加工品の特性解析」、「野生鳥獣肉の臭みの原因」について取り組んできました。

本プロジェクトでは研究のテーマを教員と相談しながら、**最終的には自分自身で考え、決定してもらいます。**そのために必要な文献検索や研究のアプローチ方法について指導します。

期待される結果

本プロジェクトの実施によって、食肉が人々の健康と生活の質向上へ貢献できるかどうか明らかになります。社会・産業への貢献に寄与できます。



募集方法

募集人数：1～2名程度

条件：**対話と協調性を重んじてくれる学生、研究に対して積極的で食品に興味のある学生を対象とします。**

その他：応募があれば志望動機と研究への意欲を確認するため、面接を必ず行います。

代表連絡先：mizunoya@azabu-u.ac.jp 水野谷 航

食品生命科学科連絡先：sawano@azabu-u.ac.jp 澤野祥子

