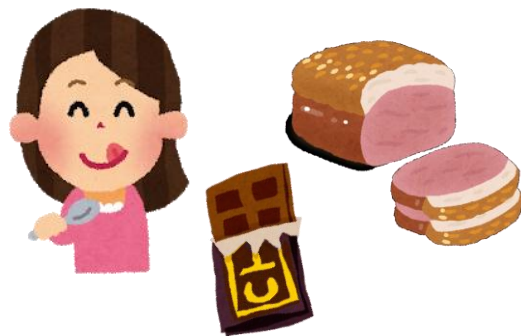


澤野祥子¹、水野谷航²、鬼頭久美子³¹食品生命科学科 食品健康科学研究室、²動物応用科学科 食品科学研究室、³食品生命科学科 フードシステム研究室

研究の背景

食品には「美味しい!」といった幸福感をもたらしたり、身体の機能を改善したり…と、様々な役割があります。私たちがどんなものを美味しいと感じているのか、また、どんな食品成分が身体の機能改善に役立っているのか? それらの問いに対して、科学的な裏付けを基に、食品の美味しさ、効能を評価したいと考えています。



アプローチ

本プロジェクトでは食品の持つ美味しさ・効能に注目し、以下のテーマで研究を実施します。(以下は一例です。)

- ① 食肉およびその脂身の呈味性評価
- ② 食品の呈味性評価
- ③ 食品と筋肉とのかかわり



期待される結果

- ①食肉には、牛肉・豚肉・鶏肉など動物種による違いがあり、さらに同じ動物でもロース、モモ、カタなど部位によって味や風味は大きく異なります。本研究では、それらの違いを科学的に評価し、「美味しい」と感じる要因や嗜好性との関係について探ります。
- ②食品の「おいしさ」は、感覚だけでなく科学的に評価することができます。本研究では、食品ごとの味や風味の特徴を比較し、「おいしさ」を生み出す要因について探ります。
- ③食品成分の中には、筋力低下を予防したり、筋肉量や筋肉の性質に影響を与えたりする可能性を持つものがあります。本研究では、食品成分が筋肉にどのような作用を示すのか、そのメカニズムについて探ります。薬ではなく「食品のチカラ」によって、身体機能の改善や健康維持につながる可能性を研究することができます。

現状とこれから

「おいしい」と感じる理由や、食品が身体に与える影響には、まだ解明されていないことが数多くあります。近年では、食品のおいしさや機能性を科学的に評価する研究が進み、味や風味の違い、さらには食品成分と身体機能との関わりについて、新しい知見が次々と報告されています。普段何気なく口にしている食品の中にも、まだ知られていない魅力や可能性が隠されているかもしれません。

募集方法

募集人数：2,3名程度。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。物事に誠実に取り組める人を希望します。