

こんなことができます!

食品加工への 糖質利用に関わる 技術相談



夢

食品への正しい理解を深めて
もらうこと

人間発達文化学類

千葉 養 伍

CHIBA Yogo

教授 農学博士

専門分野

食品科学、酵素科学
(食品糖質の分析と関連酵素の解析)

特許情報、著書、論文

- ・食生活 —健康に暮らすために— (2013)
- ・新しい食物学—食生活と健康を考
える— (2010)
- ・食品と甘味料(2008)



食品中の微生物検査



食品に含まれる糖質、特にオリゴ糖や食物繊維などの化学的な構造を調べています。オリゴ糖や食物繊維には多くの種類が知られており、それぞれの特有な性質を利用して食品の加工・製造などにおいて様々に用いられています。

また、糖質を分解する酵素の働きなども研究対象としていて、微生物を扱うこともあります。その手法を使って食品の一般的な微生物検査も可能です。

想定するパートナー

食品の生産や加工・製造に関わる方

具体的な連携、事業化のイメージ

食品の製造加工に関する技術相談、共同研究

これまでの取組事例

これまで、小魚の加工や桃未熟果の加工に関わる技術相談、共同研究に取り組みました。また、食品加工時の衛生管理として食品の微生物検査を共同で行いました。