

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 智美



- 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。