

教授 林 利哉

助教 長澤麻央

STAFF 教授 林 利哉
畜産食品製造科学I、食品安全・衛生学、食品機能学II、食品製造科学特論(大学院)、食品機能学特論(大学院)

助教 長澤麻央
畜産食品製造科学II、食品機能学I、食品保蔵学

研究内容

食品機能学研究室が目指す 安全,美味しい,そして健康に優しい食創り

乳・肉・卵を中心とした
動物性タンパク質資源

古くて新しい有用食品加工技術

発 酵

レトルト

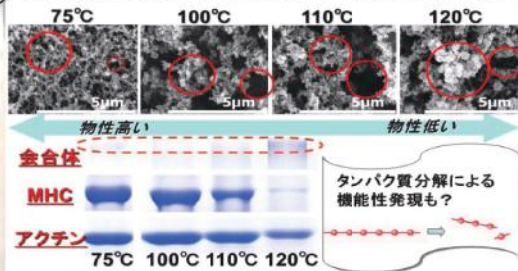
凍 結

重要課題

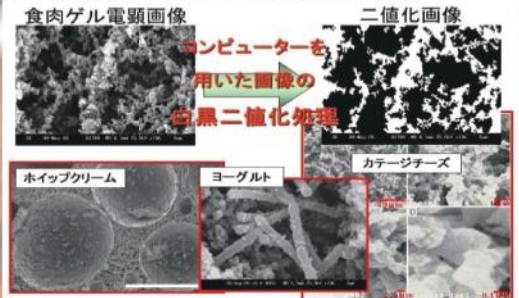
- ①加工技術による畜産食品のおいしさ&機能性の維持・改善
- ②実験動物&培養細胞を用いた畜産食品の新規機能性の探索
- ③組織構造に立脚した食品物性評価法の確立

高機能・高付加価値な食の創製を目指して

① 高温加熱による会合体形成に伴う微細構造の変化



② 電子顕微鏡画像の数値化による食感予測



③ 動物モデルを用いた保健機能の評価



研究室雑景



最近の主な論文・著書

- ・村橋誉将, 長澤麻央, 芳賀聖一, 林 利哉 (2019) 低温で乳酸生成が可能な乳酸菌を添加したソーセージの嗜好性に関する研究, 名城大学総合研究所 総合学術研究論文集, **18**, 1-10.
- ・若松純一, 河原 聡, 島田健一郎, 林 利哉 (2018) 「肉」分野, 「乳肉卵の機能と利用(新版)」 玖村朗人・若松純一・八田 一 編著.(アイ・ケイ・コーポレーション), pp. 117-260.
- ・Nagasawa, M., Ikeda, H., Kawase, T., Iwamoto, A., Yasuo, S. and Furuse, M. (2015) Suppressed expression of cystathionine β -synthase and smaller cerebellum in Wistar Kyoto rats. *Brain Research*, **1624**, 208-213.
- ・Nagasawa, M., Otsuka, T., Yasuo, S. and Furuse, M. (2015) Chronic imipramine treatment differentially alters the brain and plasma amino acid metabolism in Wistar and Wistar Kyoto rats. *Eur. J. Pharmacol.*, **762**, 127-135.
- ・Nagasawa, M., Otsuka, T., Ogino, Y., Yoshida, J., Tomonaga, S., Yasuo, S. and Furuse, M. (2014) Orally administered whole egg demonstrates antidepressant-like effects in rat. *Acta Neuropsychiatrica*, **26** (4), 209-217.
- ・Hayashi, T. and Haga, S. (2013) Effect of fermentation with psychrotrophic lactic acid bacteria on the microstructure and physical properties of heat-induced myofibrillar protein gels. *Jpn. J. Food Eng.*, **14**, 177-180.
- ・林 利哉, 芳賀聖一 (2013) 畜肉タンパク質のゲル物性と組織構造—レトルト加熱ゲルを中心に—, 「ゲルの安定化と機能性付与・次世代への応用開発」(技術情報協会), pp. 413-417.