



# 食品の加工・調理過程における機能性・嗜好性の変化

生活環境科学系・食物栄養学領域

高村 仁知

教授

TAKAMURA Hitoshi

博士(農学)(京都大学)

■研究キーワード 調理、嗜好性、機能性、野菜、穀物粉

■主な所属学会 日本食品科学工学会, 日本調理科学会(副会長), 日本家政学会, 日本栄養改善学会, Institute of Food Technologists,

■研究者総覧 <https://koto10.nara-wu.ac.jp/profile/ja.81b94d52032edd6c520e17560c007669.html>



研究者総覧

## 研究概要

食品の加工・調理過程における食品成分や機能性・嗜好性の変化などについて「おいしく、健康に」食べることを目的に研究を行っています。特に、生活習慣病予防につながる抗酸化成分、おいしさに関わる風味成分、脂質などについて、調理科学のおよび分析学的手法で研究を進めています。これまでは野菜と魚をメインの研究テーマとしてきました。最近では、グルテンを含まない米粉を用いたパンなどの食品について研究を行っています。

## アピールポイント

実際に食べる食品を研究対象とし、よりおいしく、より健康的な食生活のために研究を進めています。また、企業との共同研究も積極的に行い、共同研究で得られた成果を社会に還元できることを目指しています。

