

第16回生活科学系博士課程論文発表会 生活科学系コンソーシアム学術奨励賞

【受賞事業】

低利用海藻ダルスおよびマツモの成分・加工特性の

【受賞者】

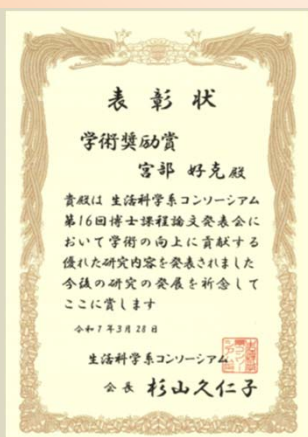
解明に関する研究

農産物加工研究所 宮部 好克

【受賞理由】

本研究では、低利用海藻である「ダルス」と「マツモ」を対象に、成分分析や、レトルト加工が栄養成分と健康機能に及ぼす影響の評価を行った。さらに、直交表を用いた実験計画により、加工条件の影響を効率的に把握し、海藻の栄養特性を活かした最適な加工条件を明らかにした。

これらの成果が生活科学における学術の向上に大きく貢献することが期待され、高く評価された。



授与式【令和7年3月28日】

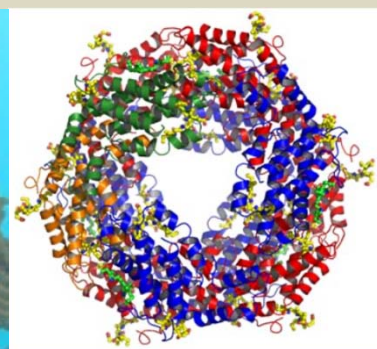


図1 海藻「ダルス」(左)および解析した主要タンパク質の立体構造

列 No.	1	2	3	4	5	6	7
行 No.	1	1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	2	2	2	2
3	1	2	2	1	1	2	2
4	1	2	2	2	2	1	1
5	2	1	2	1	2	1	2
6	2	1	2	2	1	2	1
7	2	2	1	1	2	2	1
8	2	2	1	2	1	1	2
要因	A	B	AxB	C	D	E	e'



行 No.	要因と水準				
	原材料	包装条件	調味液	加熱温度	加熱時間
1	ダルス	真空包装	5%食塩水	115℃	30分間
2	ダルス	真空包装	サラダ油	120℃	60分間
3	ダルス	窒素充填包装	5%食塩水	115℃	60分間
4	ダルス	窒素充填包装	サラダ油	120℃	30分間
5	マツモ	真空包装	5%食塩水	120℃	30分間
6	マツモ	真空包装	サラダ油	115℃	60分間
7	マツモ	窒素充填包装	5%食塩水	120℃	60分間
8	マツモ	窒素充填包装	サラダ油	115℃	30分間

図2 研究で使用した直交表(左)と直交表による実験計画(右)

農産物加工研究所