

見えない物を見る食品分析

Food Analysis and IMS

平修 先生 Shu TAIRA

福島大学農学群食農学類

【ご研究・講演内容】

見えない物を見る質量分析を通して学術的な事で、皆さまのお困りごとを解決できる発表になればと思います。また、気づいたら45歳で中堅以上になっています。元気がなくなってきたので、今後、学会を背負っていく元気のある若手の方々にも聞いて欲しいと思います。そして何か一緒にお仕事したいです。

【プロフィール、BMSに期待することなど】

久しぶりに参加します。BMSではもしかすると一生の研究者仲間ができる場かもしれません。楽しみです。若手がずっと楽しくいてくれることを望みます。

こめ油に特長的な γ -オリザノールの構造と機能

Molecular structure and function of γ -oryzanol, a characteristic ingredient in rice bran oil

澤田 一恵 先生 Sawada Kazue

築野食品工業株式会社

【ご研究・講演内容】

こめ油は米糠の抽出油分から製造される食用油であり、機能性成分を豊富に含む油として注目されています。こめ油の特長的な機能性成分の一つである γ -オリザノール(OZ)は、複数のフェルラ酸エステル体から構成されています。米糠に含まれるOZ分子種については多くの研究がなされている一方で、こめ油のものはほとんど明らかになっていませんでした。本講演では、HPLC-UV-MSを用いてこめ油中のOZ分子種の構造と組成を初めて解明した研究を紹介します。

【プロフィール、BMSに期待することなど】

液体クロマトグラフィー質量分析計を駆使して米糠の機能性成分を測定し、構造情報を入手して機能性の解明につなげたいと思っています。質量分析計の様々な可能性について、ご教示頂いたり情報交換させて頂くことを楽しみにしております。

麺の加工工程における揮発性成分の変化

The volatile compound changes during noodle making process

成澤 朋之 先生 Tomoyuki Narisawa

埼玉県産業技術総合センター北部研究所

【ご研究・講演内容】

小麦粉、麺生地、ゆで麺といった麺の加工工程における揮発性成分の変化やその生成メカニズム、関与している酵素の活性の品種間差などについて、これまでの研究をご紹介します。この中で、揮発性成分分析にはGC/MSを用いました。またあわせて、小麦品種の違いによる味・香りの違いについての官能評価の結果もご紹介します。

【プロフィール、BMSに期待することなど】

2011年に入庁、埼玉県産業技術総合センター北部研究所へ配属される。博士(農学)(2019年、東京大学)。BMSでは、様々なジャンルの方々と交流できたらと思います。よろしく申し上げます。