

食品開発・安全学研究室

准教授：博士（獣医学）、技術士（農学/農芸化学）
井澤 弘美（連絡先：h_izawa@auhw.ac.jp）

食品の開発と安全の二つを軸に、食産業への貢献を目指しています。

- ・ 食品開発分野：食品の新規機能の探索や新規加工食品の開発
- ・ 食品安全分野：環境汚染物質の摂取による毒性影響の解析とその予防策の探索

主な担当講義科目

前期課程：食品栄養学特論、健康栄養学特論、同演習、他

後期課程：基礎健康科学研究特論、基礎研究・実用技術領域特別講義、他
（学部では、食品加工学、食品衛生学等を担当）

研究内容

食品開発分野

- ・ リンゴ摂取によるビタミンC 体内保持効果メカニズムに関する研究
- ・ 麹菌によるリンゴ未熟果発酵物の機能性に関する研究
- ・ リンゴ未熟果デンプンの理化学的特徴と有効利用に関する研究
- ・ プロシアニジン高含有リンゴジュースの開発
- ・ ホヤの鉄分やリン脂質の生物学的利用能に関する研究
- ・ ホウレンソウの機能性表示食品化に関する研究と届出を希望する生産者団体への支援
- ・ ナガイモの難消化性デンプンに着目した機能性表示食品化に関する研究

食品安全分野

- ・ PM2.5（ディーゼル排気微粒子など）の経口曝露による生殖機能毒性メカニズムに関する研究
- ・ アリル炭化水素受容体や薬物代謝酵素の活性化を抑制する食品成分の探索

当研究室でできる実験等

- ・ 各種マウスやラットを使った動物実験
- ・ 培養細胞（主にCaco-2）を使った実験
- ・ 麹菌、酵母および各種細菌を使った発酵実験
- ・ HPLCや原子吸光などを使った栄養成分の定量分析
- ・ ウエスタンブロッティング、免疫染色
- ・ 一般的な生化学実験
- ・ 機能性表示食品の届出に必要なシステムティックレビュー

当研究室メンバー

教員

准教授：1名（井澤）

助手：1名

学生

学部4年生：3名

学部3年生：3名

学部2年生：1名（早期研究
体験生）

大学院進学を希望する方へ一言

当研究室では、実験を元に修士論文や博士論文を作成しますので、実験することが必須です。しかしながら社会人の場合、夜間や土日にも実験をすることも可能ですし、現在の勤務先で実験できるのであれば、勤務先での実験結果を元に議論して論文を作成することもできます。

また、当研究室で実施中の研究以外の、いわゆる「持ち込み企画」での修士研究・博士研究も歓迎します。

興味のある方は、まずはご連絡ください。