

分析化学的手法を駆使し、食品の品質・機能・安全を考えます

私たちはさまざまな分析化学的手法を用いて、食品の特性や品質を明らかにし、安全性の客観的評価や健康に係わる機能を明確にした高品質な食品の創成に貢献することを目指しています。



研究対象の天然物や未利用資源



UPLC-qTOF-MS



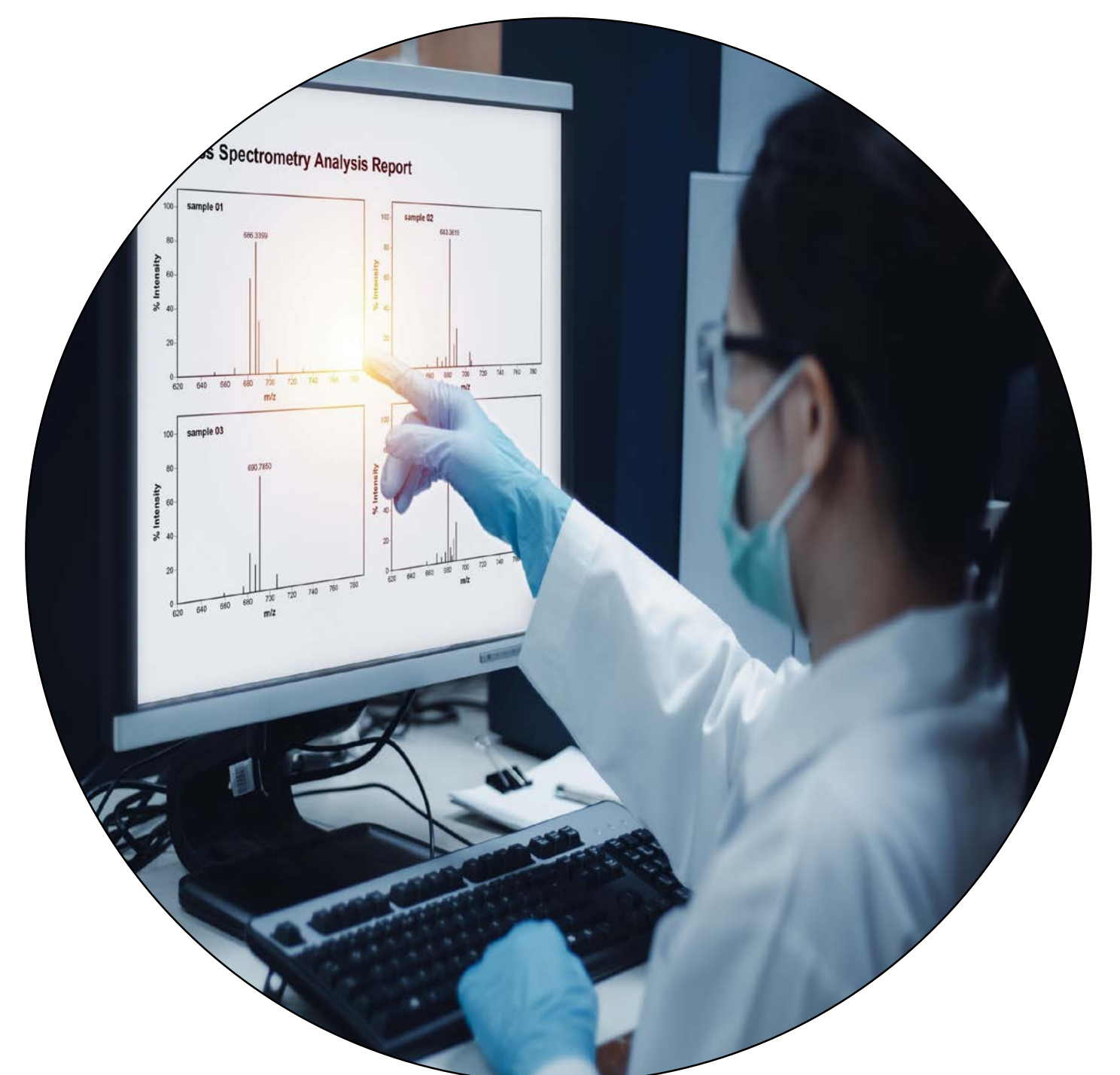
分析の様子



食品添加物の分析



核磁気共鳴(NMR)



解析の様子

STAFF

松藤 寛 教授

天然物や未利用資源を対象として、様々な分析機器や分析化学的手法を用いて含まれる有用成分や有害成分を明らかにし、有効利用あるいは安全性を明確にした高品質な食品を提供・提案する研究を行っています。

大槻 崇 准教授

食品の安全性の確保や品質保証の向上を目指し、測定対象の標準品を使わない新たな分析法の開発や食品添加物の公的な分析法の性能評価に関する研究を行っています。