

食品開発学科 食品栄養学研究室

食品中の匂い物質の嗅覚刺激による生体機能への影響を解析しています

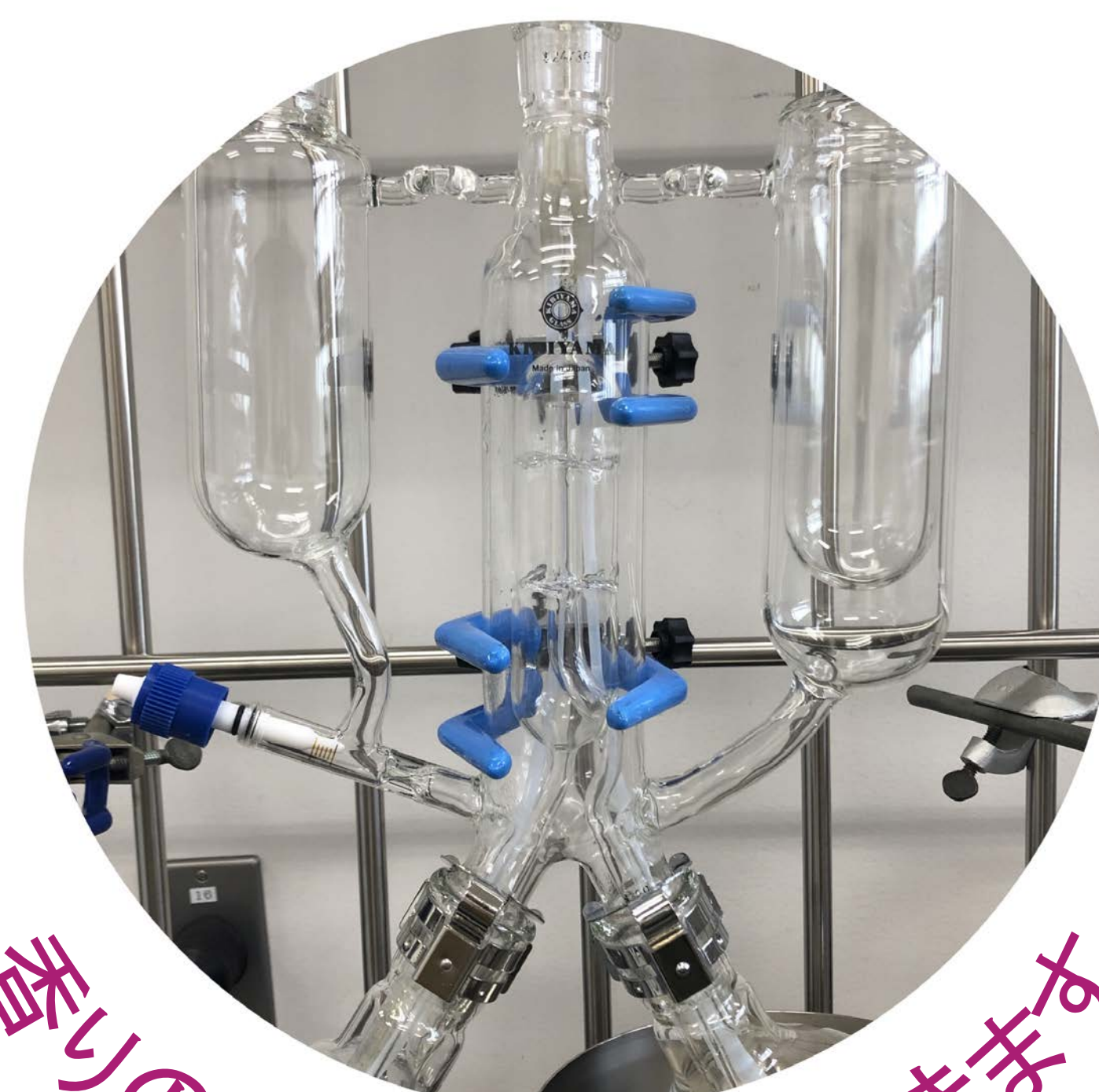
食品中の匂い物質を抽出・分析し、化学構造を決定しています。また、食品中のビタミンやミネラル、生理活性物質などの栄養素が、嗅覚機能の調節など、生体反応にどのような影響を与えるかを検討しています。さらに、食品中の匂い物質が嗅覚系を介し、あるいは直接作用することにより、中枢機能、内分泌機能、自律神経機能、消化管機能などの様々な生体機能に及ぼす影響を明らかにしています。



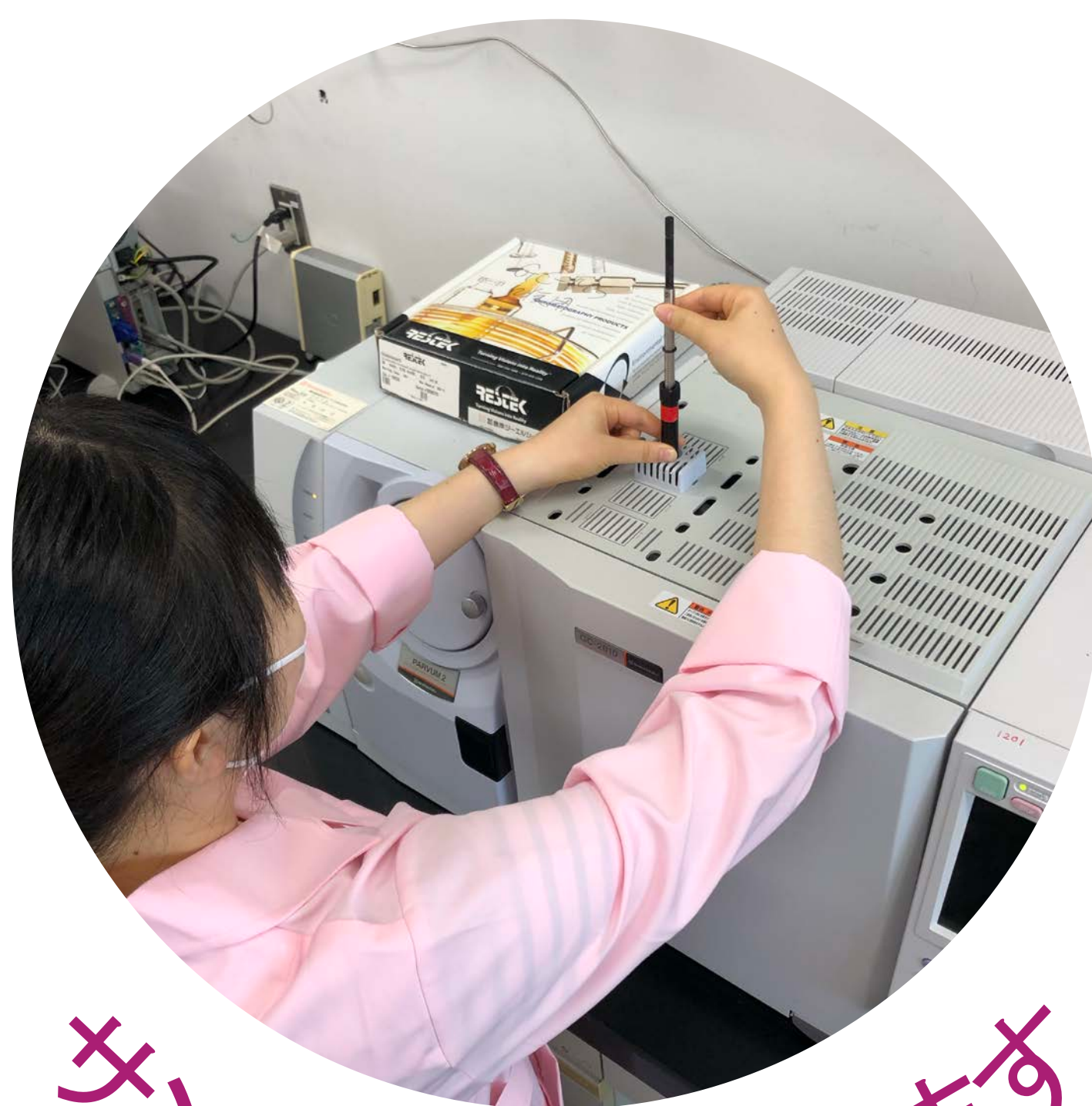
味の成分を分析します



マウスの嗅球



味の物資を分けていきます



サンプルを分析します



官能評価中



教えて先生！

STAFF

長田 和実 教授

本研究室は匂いと嗅覚の栄養学を研究基盤とし、1)食品の匂いによる減塩作用に関する研究、2)匂いによる神経ペプチド受容体の発現調節に関する研究、3)栄養欠乏に伴う嗅覚認知障害に関する研究を行っています。

大畑 素子 准教授

食品の品質やおいしさを決める因子の一つに香りがあります。食品の香り成分について化学的な解析を行うとともに、香り成分を嗅ぐことでもたらされる様々な生体機能について栄養学的視点から研究をしています。