

4u「食の安全と健康」個別研究会概要

「研究シーズ創出」分科会、主担当、埼玉大学 太田 公廣、副担当 宇都宮大学 山村 正明、平成22年11月26日(金)

研究会番号	提案個別研究会名および提案教員、協力教員、所属等	研究会提案概要	企業等へ依頼したい協力内容 (課題、要望、知識・技術・設備・人材など)
1	残留農薬等の迅速分析法開発研究会 (提案教員)池畑 隆 教授;茨城大学大学院 理工学研究科応用粒子線科学専攻 (協力教員)上原伸夫 准教授;宇都宮大学大学院 工学研究科 物質環境化学専攻	レーザーイオン化質量分析という物理的手法を中心に、残留農薬を高感度・短時間に測定する方法を開発することを目的とする研究会を提案する。	①食品検体の迅速前処理法 ②食品中の夾雑物を簡易迅速に除去する方法 ③農学, 化学, 生物学, 環境科学などで微量分析を研究する研究者との情報交換に期待。
2	水処理による水、土、食の持続的健全性の確保研究会(仮称) (提案教員)岩淵和則 教授;宇都宮大学 農学部 農業環境工学科 生産環境工学 (同) 酒井保蔵 准教授;宇都宮大学大学院 工学研究科 物質環境化学専攻 (同) 前田 勇 准教授;農学部 生物生産科学科 応用生物化学 (協力教員)黒田久雄 准教授;茨城大学 農学部 地域環境科学科	特に農畜産業における汚水、臭い等の改善策を念頭に、水資源不足、水環境保全の問題について考える検討研究会を提案する。	①農畜産業に関連する環境保全に興味のある人材 ②土、水中の環境汚染(負荷)物質センシングに興味のある人材 ③抗生物質等の微生物センシングに興味のある人材。
3	コンニャク利用機能性食品等開発研究会 (提案教員)瀧上昭治 准教授;群馬大学 産学連携・先端研究推進本部 機器分析センター (同) 高橋 亮 助教;群馬大学大学院 工学研究科 応用化学・生物化学専攻 機能生物科学分野 (協力教員)田中秀幸 教授;宇都宮大学 農学部 生物生産科学科 応用生物化学 (同) 二瓶賢一 准教授;宇都宮大学 農学部 生物生産科学科 応用生物化学	コンニャクは、健康増進に寄与する食物繊維に期待され、溶解に時間がかかるものの、血中コレステロールを低下させる作用がある水溶性中性多糖類があるため、新たな用途拡大を目指す研究会を提案する。	(企業との連携あり)
4	調理済み食品の特徴と食生活教育研究会 (提案教員)川嶋かほる 教授;埼玉大学 教育学部 家政教育講座 (協力教員)募集中	調理済み食品の利用が広がる中で、健康な食生活を維持するには栄養の知識とともに健全な味覚を持つことが必須となる。調理済み食品の呈味と栄養成分について分析し、その結果をもとに「味覚を核とした食生活教育」の構築を目指す研究会を提案する。	①学校教育の中で、あるいは消費者教育の中で、食生活教育としての味覚教育の実践の可能性を持つ方。 ②味覚教育を活かした食品の開発普及に関心のある方。
5	機能性食品素材研究会 (提案教員)円谷陽一 教授;埼玉大学理工学研究科 生命科学部門 (協力教員)田中秀幸 教授;宇都宮大学 農学部 生物生産科学科 応用生物化学 (同) 高橋 亮 助教;群馬大学大学院 工学研究科 応用化学・生物化学専攻 機能生物科学分野	健康を維持・増進する食品素材として、細胞壁中に多糖類成分を多く持つ植物を組み込んだ各種の食品素材や多糖そのものについて、研究開発動向を探り、健康機能性に優れた食品について検討する研究会を提案する。	①食品素材である植物細胞壁多糖の構造解析 ②ペーダグルカン、アラビノキシランなどの各種多糖の生理機能の解析 ③高付加価値機能性多糖の開発 ④食品多糖の物性解析の専門知識、技術を有する研究者 ⑤多糖の様々な生理機能解析の専門知識、技術を有する研究者 ⑥機能性素材を活用した応用食品の開発と普及。