



根岸 晴夫

NEGISHI Haruo

教授 応用生物学部食品栄養科学科

【学位】博士(農学)(東北大学)

【学歴】東北大学農学部

専門分野 乳肉利用学／食品科学／食品加工学

研究テーマ 乳、肉への乳酸菌の利用技術の開発／食品の品質と美味しさに関わる香気物質の研究

食の美味しさの要素として香気のスIGNALに注目し、食品管理に有用な香気成分について研究する。また食品プラントで実用レベルの試作を行い、加工に伴う食品成分の変化の科学的解明、並びに新規な加工技術の開発を目指す。

食の美味しさ
と香りの研究

乳酸菌の利用
技術の研究

4つの研究軸

オリジナル
食品の開発

地域の商品
開発支援



食品プラントの設備例 (乳製品加工プラント)

乾燥発酵食肉製品
「ポークジャーキー」



特願2008-063525

乳酸菌を利用して、保存性、美味しさ、栄養補給効果、保健効果の4つの特性を付与した食肉製品の開発

サボテンヨーグルト



特願2009-148467

低アレルゲンクッキー
「こめっきー」



研究紹介

■研究の柱として、(1)食の美味しさと香りの研究、(2)乳酸菌の利用技術の研究、(3)オリジナル食品の開発、及び(4)地域の商品開発支援の4つを取り上げている。

■食品の美味しさと品質の安定化は食品製造における最重要課題であり、特に香りは美味しさの感覚を生み出す大切な要素である。人や動物は香りを受容し、食べ物の良し悪しや美味しさを識別して感覚的に危険な食を避けている。食品が放出する香気と美味しさや品質との関係について解析し、食品管理に有用な香気成分を決定する。

■乳・肉に対する乳酸菌の利用技術として、発酵とバイオプリザベーション技術を研究している。

■食品産業に役立つ技術者の育成を目指して、実学を重んじた教育研究を行なっている。特に、多くの大学で希薄になっている“食品のものづくりの科学”の研究を重視する。学内には本格的な食品プラントがあり、乳・乳製品、及び食肉・食肉製品などの加工技術を中心に研究し、大学オリジナルの製品開発や近隣企業との共同研究による商品開発にも取り組んでいる。