



## 食品生産科学部門

教授 **大迫 一史**  
オオサコ カズフミ

博士（学術）

### 研究キーワード

Lipids、かまぼこ、タンパク質、水産加工食品全般、水産脂質、酵素、Kneeding Products

### 研究分野

ライフサイエンス / 食品科学

ライフサイエンス / 水圏生命科学

### 研究テーマ・研究活動

これまで、食生活の質の高度化、多様化などに対応した各種食品製造技術の開発に必要となる加工・貯蔵原理とその応用に関する研究、特に、水産物の有効利用の面から、魚類のタンパク質を中心とした、化学を基礎とした利用に関する研究を行って来た。また、同時に、第一次産業としての水産業が直面している環境問題（磯焼けやアナアオサの大量繁茂等）を解決し得る手段としての水産加工業という分野を構築して来た。具体的には以下のとおりである。

1. 魚肉ゲル形成能の周年変動に関わる研究
2. 魚肉の低温保存耐性に関わる研究
3. 魚肉の乾燥耐性に関わる研究
4. 魚肉発酵食品に関わる研究
5. 魚肉中の脂肪酸組成に関わる研究
6. アナアオサの有効利用に関わる研究
7. 海洋環境改善のための水産利用学的観点からの総合的な研究

### 研究者 URL

<https://www2.kaiyodai.ac.jp/~osako/index.htm>

### 研究と関係がある SDGs

