



## 食品生産科学部門

テニユアトラック助教

耿 婕婷

コウ ショウテイ

博士（海洋科学）

### 研究キーワード

水産品の利用・加工・貯蔵、水産食品の品質評価・改良、メイラード反応、魚肉タンパク質、水産発酵食品、魚醤油、練り製品、鮮度、たまごの加工・利用技術、酵素

### 研究分野

ライフサイエンス / 食品科学 / 食品の加工技術および品質評価・改良、メイラード反応、たまごの加工・利用技術、酵素  
ライフサイエンス / 水圏生命科学 / 水産品の利用・加工・貯蔵、水産食品の品質評価・改良、魚肉タンパク質、水産発酵食品、魚醤油、練り製品、鮮度

### 研究テーマ・研究活動

#### 1、水産食品加工中のメイラード反応と褐変に関する研究

食品加工中に、メイラード反応による褐変を制御する技術の開発に取り組んだ。

#### 2、未利用・低利用資源の有効利用技術開発

主に水産物の食品素材化に関する研究を行った。特に、水産加工食品の副産物および未利用魚種の有効利用技術の開発に取り組んだ。

#### 3、水産物の高付加価値化に関する研究

水産物の品質評価、品質向上に向けて、漁獲後魚介類の鮮度保持技術および品質評価技術の開発に取り組んだ。

#### 4、たまご製品の品質改善に関する研究

たまごを原料とした食品の製造および貯蔵中、タンパク質が変性により、商品の物性が変化し、品質に大きな影響がある。諸々の品質の問題解決のための研究に取り組んだ。

### 研究者 URL

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

### 研究と関係がある SDGs

