



食品生産科学部門

准教授

高橋 希元

タカハシ キゲン

博士（海洋科学）

研究キーワード

水産食品、食品物性学、食品加工学、水産加工、熟成魚、すり身、鮮度、刺身、うま味、アミノ酸、タンパク質、SDGs、サステナブルシーフード、かまぼこ、津本式、医療用食品、養殖水産物品質

研究分野

ライフサイエンス / 水圏生命科学

研究テーマ・研究活動

水産食品に関する研究について、テクスチャーや保水性に焦点をあてた NMR や MRI を用いた物理化学的分析の他、新たな加工技術の開発や長期熟成、脱血、鮮度保持、養殖水産物の品質向上、低未利用水産物の有効利用など幅広く行っています。

研究者 URL

<https://www2.kaiyodai.ac.jp/~ktakah3/>

研究と関係がある SDGs

