

# 食品保蔵学研究室（中村研）

## 研究内容

食品は加工・製造の過程で成分に変化が起きます。  
生鮮食品も流通の過程で次第に成分が変化します。  
主な要因は・・・

- ・ 物理化学的要因（水分・pH・温度・酸素・光）
- ・ 生化学的要因（酵素など）
- ・ 生物学的要因（微生物、その他の生物）

当研究室では、製造、流通、保存のプロセスで生じる成分変化と要因を科学的に解析し、安全、安心、高品質な食品に開発に繋がる研究を進めています。

Key Words : 食品加工、保蔵、多糖類、分散、乳化、構造

茨城大学 農学部 食生命科学科  
准教授 中村彰宏（阿見キャンパス415号室）  
E-mail : akihiro.nakamura.daru@vc.ibaraki.ac.jp  
Phone : 029-888-8683

食品の保存性/品質評価のご相談は、お気軽にお問い合わせください

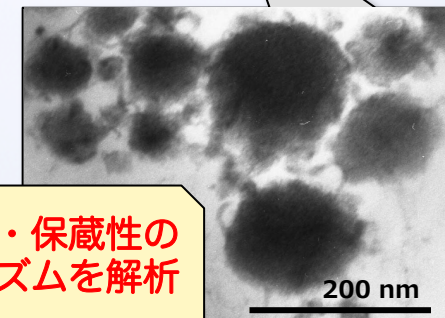


生乳（農場）



加工・流通・保存

ドリンクヨーグルト（家庭）



安定化・保蔵性の  
メカニズムを解析

大豆多糖類で分散したカゼイン粒子  
（透過電験観察像）