

Animal Products Science Lab.

畜産物科学 研究室

みやぐち ゆうじ

担当 宮口 右二 教授

研究棟6階 623号室 Tel & Fax: 029-888-8580

Email: yuji.miyaguchi.meat@vc.ibaraki.ac.jp

研究室のキーワード：加工、機能性、食肉、畜産物、未利用資源

研究概要

1. リン酸塩フリーの食肉加工技術の開発（キーワード：GAPDH、プロタミン、プトレッシン）
ポリリン酸塩に代わる天然物質による食肉タンパク質（アクトミオシン）の可溶化および物性改変能について調べています。
2. 和牛肉のおいしさに寄与する成分の同定（キーワード：牛肉、筋肉内脂肪、脂肪酸、核酸関連物質）
筋肉内脂肪の脂肪酸と赤身肉の旨味成分との相乗作用並びに香気成分への関与について調べています。
3. 食品残さの発酵飼料の給与が肉質に及ぼす影響（キーワード：豚肉、魚粉、DHA、好酸高温発酵菌）
好酸性高温細菌による魚残さの発酵飼料の性状解析およびブタへの給与による肉質への影響について調べています。
4. 動物によい有用植物の生理成分の検索（キーワード：ヤーコン、レンコン、キクイモ、ポリフェノール）
有用植物であるヤーコンやレンコン、キクイモに含まれる生理活性成分（オリゴ糖やポリフェノールの有用性について調べています）。

教育概要

学部および大学院修士課程では以下の授業を担当しています。

学部授業

基盤教育科目：物質と生命（分担）

専門科目：畜産物科学、動物科学総論（分担）、

食の安全・倫理学（分担）、食品加工実習（分担）、

ゼミナール、卒業論文

大学院授業

畜産物科学特論

Advanced Food Processing

プレゼンテーション演習

特別演習、専攻研究



ソーセージの製造実習



常陸牛



動物の栄養試験



ヤーコン根菜部



無添加ソーセージ



発酵魚粉



キクイモ根菜部

教員よりメッセージ

食肉の生産および品質向上に関することを主な研究テーマとしています。また、動物の健康に寄与する野菜中の生理活性物質の検索も行っています。興味がありましたら、気軽にお問合せください。