荒木　徹也　　准教授

農学国際専攻　国際情報農学研究室

私の研究室では、食品科学や食品工学をはじめとする実験的研究を行うと同時に、フィールドワークを主体とする食の学際研究にも積極的に取り組んでいます。

【食品科学／工学研究の実施例】

- 大気圧低温プラズマによる農産物の鮮度保持効果に及ぼす供給ガスの種類と濃度の影響
- Vis-NIR分光と画像分析を用いた非破壊的なイチゴの品質評価システム
- 柑橘類ナツミカンの皮の特性評価と天然食品添加物としての応用に関する研究
- 高圧加工処理した緑茶茶葉の品質評価に関する研究
- 解凍条件がテンペの物理的特性に及ぼす影響
- 冷凍ドリアンの品質評価に関する研究
- 生体および食品を対象とする乾燥プロセスの非破壊オンライン測定システムの開発
- ナチュラルチーズのおいしさ評価・設計法の開発
- 小麦粉製品のおいしさ予測モデルの開発

【食の学際研究の実施例】

- 東南アジア諸国の食塩摂取量およびコールドチェーンが国民健康改善に及ぼす影響の評価
- 国民皆保険下のインドネシアにおける伝統的な薬草療法に関する総合的研究
- インドネシアにおける大学生の栄養摂取状況に及ぼす影響要因に関する研究
- ケニア伝統料理スクマウィキの調理法改善による抗酸化力の変化—健康寿命延伸を目指して
- 昆虫食の普及に関する意識調査
- 四川料理の流派に関する研究
- 中国における低温流通食品の普及過程
- インドネシアにおけるプラスチック系廃棄物（食品の包装材用途）のリサイクル
- ブータンの野生食用果実に関する民族植物学的研究