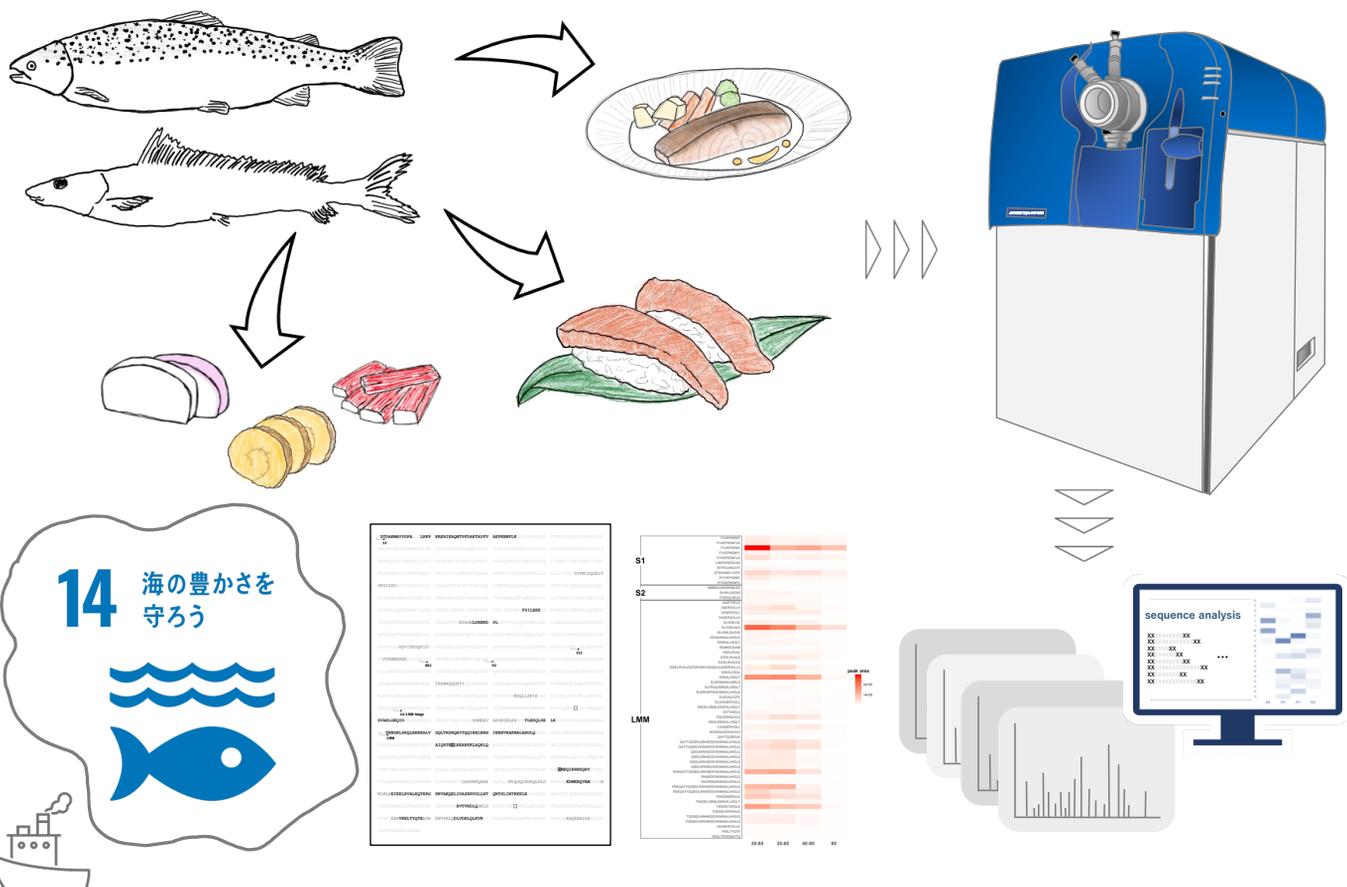
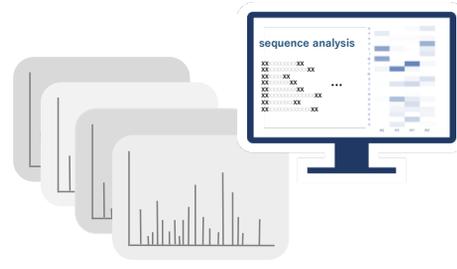


# “生き物”から“食べ物”になるプロセスを オミクス解析で明らかにする



14 海の豊かさを  
守ろう



島国である日本には、刺身や煮魚、練り物など様々な種類の水産食品があります。それらの調理・加工・保存プロセスにおけるタンパク質、脂質、呈味性成分の変化について網羅的な解析を行い、得られた結果から数理モデルを構築します。魚類骨格筋が水産食品となるまでに起こる現象を定量的に解釈することによって、原料ごとの加工条件（加熱温度や加熱時間など）の最適化が可能になります。また、目的に応じた最適な保存条件を算出することによって食品ロス削減にも貢献します。これらの研究を通して、世界中の海で投棄されている魚類資源や開発が進められている培養魚肉を最大限においしく活用できる未来を目指しています。

