

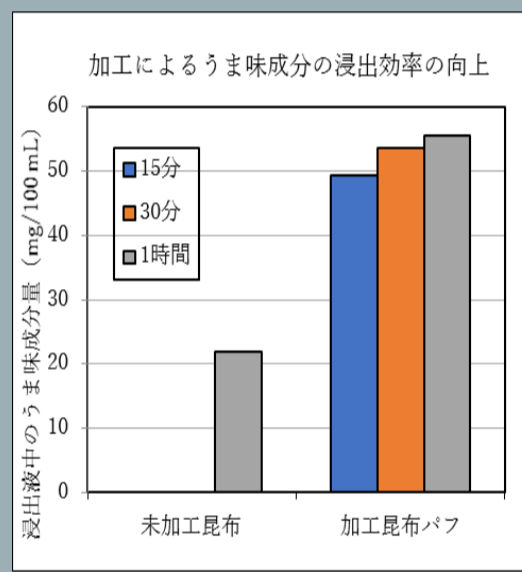
広島修道大学産学官連携事業

独自技術で加工された食材中の栄養・機能性成分の評価とアドバイスを実施中

広島修道大学は、食品加工メーカーの株式会社瀬戸プレスフーズ様から「独自の加工技術で製造された食品中の栄養成分の変化や機能性成分の浸出効率などのアドバイス」をひろみらシンクタンク※として受け、武藤徳男教授のもと食品開発事業を支援しています。これにより、広島県産の独自技術を活用した機能性と付加価値を有した食品を製造し、地域資源、未利用資源の有効活用、さらに人々の健康で豊かな食生活を広めていく活動に協力しています。



(独自技術で加工された食材および栄養評価の一例)



※ひろみらシンクタンク

ひろみらシンクタンクは、本学の教員が有する教育研究に関するシーズを、地域社会の様々なニーズにマッチングさせ、地域課題の解決や地域資源の魅力化に向けた取り組みを行うことにより、社会貢献に資することを目的としています。



広島修道大学 武藤徳男教授

■ 専門分野

応用生物化学, 生物系薬学, 応用健康科学, 食品加工学

■ 著書・論文歴

1. 論文 油脂の添加が嚥下調整食の摂取しやすさに及ぼす影響 (共著) 2016/06
2. 論文 α 配位カプサイシン配糖体の一段階酵素合成と分子特性 (共著) 2015/08
3. 論文 Basic evaluation of gelatinous fat to improve properties of nursing care food (ゲル状油脂を用いた介護食改善の物性および官能評価)(共著) 2015/06