

農産物流通科学研究室

農産物や農産食品を対象として、その保存性・加工性・嗜好性・安全性について科学します。

主な研究テーマ

1. 農産物の鮮度保持

生鮮農産物は生きています。生きているから、私たちは農産物に対して手荒な扱いが出来ません。でも、それは教科書に書かれていること…本当でしょうか？ 農産物、特に生鮮青果の日持ち向上には、全く新しい発想が必要だと思えます。そして、それが減農薬となり、環境保全につながるよう研究を進めたいと思えます。

2. 農産物の加工

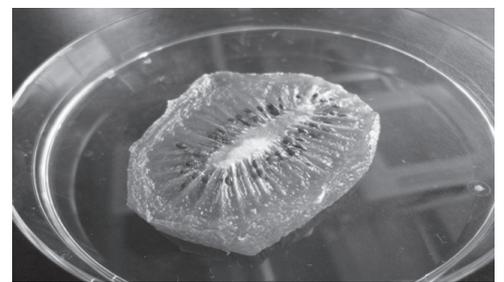
乾燥農産物は保存食としても利用可能であり、これまで廃棄処分されていた規格外農産物も商品化できるなど、廃棄に伴う食品ロスを減らす利点があります。また、ライフサイクルアセスメント手法を用いて環境負荷の評価も同時に行い、品質のみならず環境にも優しい農産物加工技術の確立を目指しています。

3. 農産物・農産食品の保存

農産食品プロセス工学の知識を活かし、その農産物の最適な加工法を探索するとともに、それを長期間保存させ、安全で美味しい農産品を提供できるよう研究を進めています。

4. 岩手・東北の農産品の発展

以上の研究をベースとし「6次産業化」、「規格外農産物の有効利用」、「超長期保存」について、岩手・東北の地から、生産に近い観点から、貢献できるように努めます。



教員からのメッセージ

教授 小出 章二 / 准教授 折笠 貴寛

生活に密着した分野ですよ…環境や食産業にも興味がある方、歓迎です。

研究室を覗いてみよう → <http://news7a1.atm.iwate-u.ac.jp/~agreng/recycle/PH/>