

機械システム創成分野

農産加工流通工学研究室

キーワード / 食料供給、有効利用、鮮度保持、品質の評価・向上・保証、安全性



農産物の有効利用をめざし加工流通技術を開発

農産物・食品の品質を高め、安全な状態で消費者に届けるための物理的な加工および流通技術に関する研究を行っています。非破壊評価技術の開発、農産物の最適加工・流通条件の確立などに取組み、農産物・食品の品質をできるだけ劣化させずに、おいしく安全に食卓へ届けることを目指しています。



川上 昭太郎 准教授



村松 良樹 教授

研究領域 農産加工流通工学・食品工学 / 鮮度・品質・流通 / 調理・加工

採れたての新鮮さを求めて

生産地から収穫時の状態をできるだけ維持して消費者のもとへ届けるための鮮度・品質保持のための研究を行っています。

青果物や切り花を対象にした鮮度・品質評価方法の開発、近年深刻な問題となっているトラックドライバー不足を解消するために必要以上の付加を加えない農産物の鮮度保持流通技術の提案を目指しています。



調理・加工プロセスの最適化

品質と安全性、コストやフードロス削減を目的とした食品の調理加工シミュレーション（例えば電子レンジ加熱、プディング液の凝固）やそのシミュレーションに必要なパラメータの逆問題に関する研究を行っています。

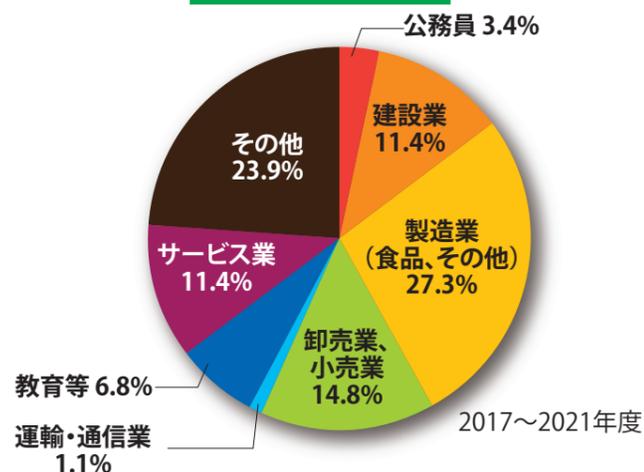
カンボジアにおいて、持続可能な農村開発を目標に、現地の農産物を使った食品加工に関するプロジェクト研究に取り組んでいます。現地の農家の収入増加や女性のエンパワメント向上につながることを期待されています。



卒論題目

- カラー切り花の非破壊品質評価—曲げ荷重による萎れの評価方法の検討—
- 常温環境下でのフィルム包装によるブロッコリーの鮮度保持
- コールドチェーンの中断がアスパラガスの品質に与える影響—包装材の厚さの違いによる品質保持の可能性—
- ストックポイントを想定した共同輸送によるブロッコリーの鮮度保持流通
- タロイモチップスの官能評価
- プディング液の加熱および凝固特性
- 過熱水蒸気加熱を利用したハンバーグパティの加熱調理特性

就職先



公務員 (青森/川崎市/警視庁) / 宮崎県経済連/JAさいたま, JAいちかわ/サタケ/日本ニューホランド/敷島製パン/フジパングループ/デリカフーズ/中村屋/奈良機械製作所/東海漬物/丸大食品/雪印メグミルク東洋ライス/大田花き/フラワーオークションジャパン