

【研究職員紹介】

武 春美

作成日：平成30年4月5日

一言：食品に関する問題解決の御手伝いをいたします。

■所属・職名

化学食品部 食品加工技術研究室・専門研究員

■専門分野

食品化学 食品加工

■現在の担当分野

食品加工副産物の有効利用 レトルト処理加工

食品の栄養・機能性成分分析 食品混入異物の分析 食品成分表示

■主な研究テーマ

「県産食材を活用した高齢者向けソフト食の開発」
「野菜の機能性成分高生産加工技術の開発」
「能登大納言小豆を用いた機能性飲料の開発」

■主な共同研究の実績

「発酵による大豆ホエーとオカラの高機能化と食品、飼料への活用」
(サポイン事業)
「オカラ可溶化発酵物を用いた機能性食品素材の試作開発」(次世代ファンド事業)
「未利用資源や県産食材等の有効利用技術の開発」(企業共同研究)

■詳細情報

[J-GLOBAL 研究者情報へリンク](#)

