

## 食品の軟化および生醤油の利用

柴田学園大学 生活創生学部 健康栄養学科 富田 雅弘

TEL072-33-2298

FAX0172-33-2486

顔写真等  
(希望者のみ)

e-mail [m-tomita@shibata.ac.jp](mailto:m-tomita@shibata.ac.jp)

Web 等(該当するものがある方のみ)

キーワード

食品学・食品化学・食品加工学・発酵学・微生物学

高齢者でも食べやすくするために、食品を軟らかくする方法を考える。  
食品の加熱温度や時間および酵素の利用により、軟らかくなる条件を検索している。  
柔らかさは、テクスチャロメータを用いかたさ荷重測定している。

生醤油は火入れ殺菌していないため、タンパク質分解酵素や糖質を分解する酵素が残存している。肉の主成分はタンパク質なので、肉を生醤油に漬けると、軟らかくなる可能性がある。また、セルラーゼ等も存在するので野菜などに効果を示す可能性がある。

軟らかくすることが第一目的であるが、食材が分解されることによる、調味料への応用も検討する。