



自然科学系 教授
西海 理之 NISHIIMI Tadayuki

専門分野 食品科学、畜産物利用学

農・食・バイオ

高圧食品加工技術の開発と普及 ～ 新潟発、夢の食品加工技術 ～

キーワード 高圧食品加工技術、非加熱食品加工、高付加価値化、微生物制御、物性変換

研究の目的、概要、期待される効果

高圧食品加工技術

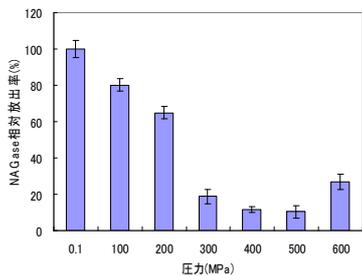


食肉の軟化！



新食感！

アレルギー
の低減！



脱殻！



**殺菌！
色・風味の保持！**



賞味期限延長！

関連する知的財産論文等	特許, 耐熱性芽胞菌の殺菌又は不活性化処理方法 (PCT/JP2014/076120, WO2016006121A1) 特許, 食肉入りレトルト食品の製造方法 (JP2014064542A) 論文, 圧力で肉が軟化？—食肉の高圧物性変換技術の開発—. 高圧力の科学と技術, 27(1): 49-59 (2017)
-------------	--

アピールポイント

つながりたい分野（産業界、自治体等）

高圧処理は熱を用いないで様々なことができる技術で、近年、世界で商品化が進んでいます。新潟大学地域連携フードサイエンスセンター長として、産官学地域連携活動をしています。

- 食品関連企業
- 食品素材（農林水畜産物など）を活かした加工や減塩・添加剤低減食品の開発を目指す方
- 食の高付加価値化で地域おこしを考える方