

教授 道家 晶子

専門分野

食品科学・食品加工学
食育・食環境

学位・資格

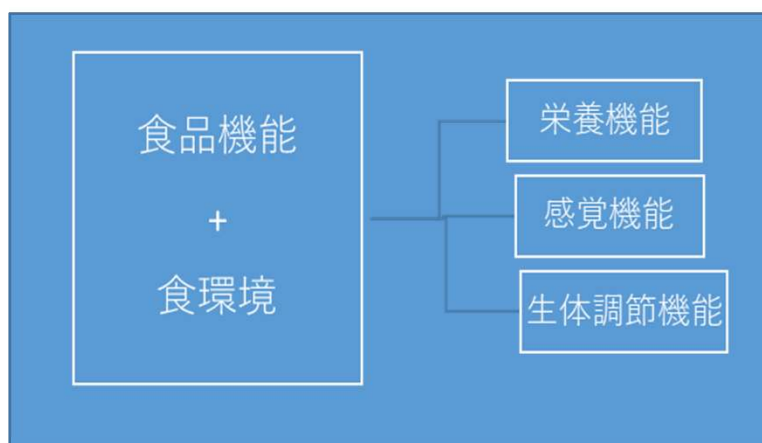
博士（農学）
管理栄養士

研究者情報
(Research Map)



専門分野と社会との関わり

食品機能には、たんぱく質やビタミンなどの栄養機能、色素や香気成分などの感覚機能、抗酸化成分などの生体調節機能の3つの機能があります。この食品の持つ3つの機能を食生活に活かし、適切な食品選択により健康長寿の延伸を目指します。食品選択には、食品機能を活かす選び方のほかにも、持続可能な食環境の構築も考慮する必要があります。大量生産、大量消費のシステムによる安価で画一的なものを求めるのではなく、地産地消、有機栽培など土壌にも人にも優しい作り手や消費者を増やし、岐阜県民の健康増進や食育推進に繋がる教育や研究に心掛けて取り組んでいます。



最近の活動紹介

教育活動／研究活動／地域貢献活動

食品について深く知り、食環境の改善を提案する

食品学の講義では、食品中の成分、構造、機能から食品を捉えて、食品の種類、加工法、貯蔵法について学びます。食品学実験では食品成分の分析を通して、食品成分の反応性、定量化などから食品を評価し、食品の取り扱いや食品選びに活かせる知識を得ます。岐阜産食材には、ぎふベジはじめ、飛騨美濃伝統野菜、飛騨牛、美濃県豚、飛騨県豚、奥美濃古地鶏、鮎など岐阜の大切な食材が多く存在します。食品学で得た知見を活かして、岐阜県産食材を活用した食環境にも考慮した健康法について研究しています。



授業紹介／ゼミ生による教員紹介

食品の加工特性と機能性に関する地域実践演習（卒業研究）

興味ある食品や食品成分についての学びを深めます。ゼミ生による紹介：自分が好きな食品から生まれる疑問や、やってみたかったことを先生や友達の力を借りながらできる研究（ゼミ）です。食品によって体に影響することは違うため、ゼミを通して新しい知識を得たり、今後の生活に繋がっていきます。食品機能や加工は楽しくできる分野で視野を広げられるのでお勧めです！自分の気になるを自分で解決するという面白いゼミです。何より自由度の高さが魅力です。単独で研究を進められるため、自分のペースで自分のやりたいことを研究することができます。将来食品会社や外食産業で新商品・新メニューの開発をしてみたい！という方にお勧めです。研究をするための器具が豊富にそろっています。

