

# 食品成分の変質とその抑制

▶ キーワード：脂質 抗酸化 官能評価

▶ 研究概要：

食品成分の変質とその抑制について分析する。  
酸化などによる食品の変質を抑制する、化合物の構造とその併用効果を調べる。  
官能的な評価に対しても同様に解析する。

▶ どのような共同研究・連携に結びつけられるか？  
食品成分とその変質についての学術的助言

▶ 研究者

講師 南 育子 専門分野：食品学 食品加工学 調理科学 食品衛生学

3 すべての人に  
健康と福祉を



17 パートナーシップで  
目標を達成しよう

