

氏名

田村 匡嗣 (TAMURA Masatsugu)



研究室名

食品流通工学研究室

TEL

028-649-5493

FAX

028-649-5493

E-Mail

m-tamura@cc.utsunomiya-u.ac.jp

生年月

1985年4月

最終学歴

千葉大学大学院園芸学研究科博士後期課程修了

学位

博士(農学)

専門分野

食品工学, ポストハーベスト工学, 食品化学, 食品感性工学

研究発表

1. β -グルカン量の異なる大麦餃子皮の物性, 機能性成分および糖質消化性の評価, 日本食品科学工学会誌, 70(2), 63-71, 2023.
2. Digestive property of plant-based Japanese foods, "Washoku, Japanese Food", ACS Publications, pp. 101-115, 2022.
3. *In vitro* starch digestion of cooked rice grain following addition of various vegetable oils. Japan Agricultural Research Quarterly 56 (3), 261-267, 2022.
4. Influence of structural changes of brown rice by precise polishing on *in vitro* starch digestibility of cooked rice grain. Food Hydrocolloids for Health, 2, 100077, 2022.
5. 規格外ソバのブランディングに向けた食品工学的アプローチ, アグリバイオ, 6(4), 46-47, 2022.

主たる授業科目

農産物流通工学, 食品システム工学, 生物生産機械・環境工学実験 I・II

学協会活動

日本食品科学工学会, 日本食品工学会, 農業施設学会, 農業食料工学会, 生態工学会, 美味技術学会

社会活動

特になし

受賞等

論文賞(農業施設学会, 2021), The 16th IEEE TOWERS WIE Best Award (The 16th IEEE TOWERS, 2019), Best paper award on rheological properties track (2nd International Conference on Food Properties, 2016), 奨励賞(生態工学会, 2015), ぐるなび賞(The 8th IEEE Tokyo Young Researchers Workshop, 2011)

自己紹介

神奈川県相模原市に生まれ, 祖父が八百屋(サンマやカブトムシも取り扱っていた)を営んでいたこともあって食品に囲まれて育ちました。明治大学農学部に入學後, 温度や含有成分で変化するチョコレート力学物性(硬さや粘り)や官能評価を調査するうちに関連する学問の面白さに目覚め, 千葉大学大学院園芸学研究科, Massey 大学 Riddet 研究所などで5年間過ごし, 宇都宮大学にたどり着きました。趣味はサイクリング, 読書, 音楽全般, 食べ歩き, ドライブ, 釣り, 研究のほか, 毎週水曜日の夕方に学生とランニングをしています(メンバー募集中)。漢字が難しいためか, 宇都宮にある有名な餃子屋と名前を良く間違えられるのが悩み…でしたが, 逆に覚えてもらえて良いかとポジティブに捉え, 地域の人々や学生と協力して, 餃子, 麺, ご飯などの美味しさと健康を支える研究に着手しています。

研究室紹介

食品流通工学研究室では, 農産物が収穫されたのち, 貯蔵, 加工・調理されて食品として摂取・消化されるまでを研究対象としています。研究室は, 行事や雰囲気も含めて, 学生と一緒に作っています。キャンパス内での実験が主となりますが, 他の研究機関, 企業, 団体などと積極的に交流し, 自己研鑽を積みながら, 厳しくも楽しい研究室生活を送ってもらえたらと思っています。食べることや健康に興味のある方はもちろん, 食品についてトコトン研究したい方も大歓迎です! 興味のある方は, QR コードを使って研究室の HP を見ていただくか, 1D404 までお越しください。お待ちしております。



研究テーマ一覧

1. 食品摂取後の血糖値上昇抑制に関する食品加工の研究
2. 栃木県産農産物を使った地域食品の開発
3. 3D フードプリンタなどの Future Foods に関する研究

