

## どのような研究をしているか

当研究室では、**油脂**を含む食品の劣化の度合いを**化学的**に調べる方法や劣化を防止する技術を開発している他、食用油脂の新しい機能を調べています。

- 安全でおいしいフライ食品をつくる。
- 環境に優しい食品分析法を開発する。
- 油脂の新しい栄養・健康機能を調べる。
- 酵素や微生物、食品素材を使って食品汚染物質を除去する。

**キーワード: 油脂・化学・安全と安心**



### 新規の健康機能油脂

カヤ (*Torreya nucifera*) 油

★中性脂肪低下作用

★コレステロール低下作用



シアドン酸(5, 11, 14-エイコサトリエン酸)

フライ油の劣化度評価  
(カルボニル価)

## 研究室について

指導教員: 教授 遠藤泰志 (endo@bs.teu.ac.jp)

メンバー構成: 4年生 12名 (男性 7名・女性 5名)

院生 3名 (修士1年 2名・修士2年 1名)

主な就職先: 食品製造・販売、医薬品、検査会社など

## 高校生へのメッセージ

何事にも、失敗を恐れずにチャレンジして下さい。

