

教員名	久保田 紀久枝 (KUBOTA Kikue)
所 属	
学 位	学術博士 (1981 お茶の水女子大学)
職 名	教授
URL / E-mail	http://www.food.ocha.ac.jp/syokuhin/foodchem.htm / kubota.kikue@ocha.ac.jp

◆研究キーワード

食品香気の化学的解析 / おい味の相互作用 / 香辛料の香辛成分

◆主要業績

総数 (3) 件

- ・ スウィーティオパイナップルの香りに寄与する成分,
伊藤百合子, 荒川奈津枝, 高村あゆみ, 森光康次郎, 久保田紀久枝,
日本食品科学工学会誌, 53 (2), 121-129 (2006)
- ・ Potent odorants characterize the aroma quality of leaves and stalks in raw and boiled celery,
Y. Kurobayashi, E. Kouno, A. Fujita, Y. Morimitsu, K. Kubota,
Biosci. Biotechnol. Biochem., 70 (4), 958-965 (2006).
- ・ サンショウの辛味とサンショオール の性質,
菅井恵津子, 久保田紀久枝, 香料, 229, 129-137 (2006)

◆研究内容

・ 料理に香辛料、香辛野菜、ハーブを利用する主要な目的は風味を向上させることにある。香辛料の香り成分の風味増強作用について、化学分析と官能評価を併用し解析している。セロリについて、チキンブロスの風味増強に関与する主要香気成分について解析し、報告した。さらに、風味増強効果のある成分について詳細に検討し、学会で発表し、現在論文投稿中である。

・ 近年、食生活の変化に合わせ、新しい特性を持った農産物が開発されている。米や果物について新品種の風味特性について調べ、よりよい開発に向けての基礎データを提供している。パイナップルについて論文にまとめ報告した。キウイフルーツ、低アミロース米については学会で発表し、現在論文作成中である。

・ 日本料理に使われる薬味の香辛特性のうち辛味成分について引き続き共同研究を行っている。

◆教育内容

学部
講義「食品化学」を担当し、食品の品質や機能性に関する化学成分について講義、課題演習を行った。
4年次学生に対し、最先端のジャーナルを読むゼミを行うとともに、各自の卒業論文課題に対する研究指導を行った。

大学院博士前期課程
「食品フレーバーの化学的分析法」について演習を行った。

大学院後期課程
食品フレーバー化学に関する演習と研究指導を行った。

◆Research Pursuits

• Spice is estimated an essential material in preparation of processed food because of the efficacies of enhancing pleasant flavour and tastes of the preparations. Volatile constituents of fresh and boiled celery was investigated to identify the potent odorants that contribute to both celery aroma itself and the effects of celery as a flavor/taste enhancer.

• The potent odorants of Sweetio pineapple (Ananas comosus [L.] Merr. var Marian-gold) were examined by comparing them with regular pineapple. It was reported that new pineapple contains higher proportions of some esters than regular one. The enantiomeric ratio of these esters was also determined.

◆共同研究例

企業の商品開発に向けての基礎的データを提供する

◆将来の研究計画・研究の展望

食物のもつヒトの健康維持に寄与する生理機能が注目されているが、十分量を持続的に食べなければその効果は期待できない。食べ物はおいしくなくては食べ続けることは難しい。化学成分の刺激によって感じるにおいや味に関与する成分について、その化学的分析及び風味に対する作用機作の研究を通して、おいしさとは何かを科学的に解明したいと考えている。

◆受験生等へのメッセージ

われわれは食べ物を毎日五感を使って味わい、楽しんでます。食べ物は、動物や植物が原材料です、そしてさまざまな成分から成っています。毎日食べる食品について、いろいろな機能が注目されていますが、それも食品に含まれる成分が関与しています。食べ物のもつ今はまだ未知の機能をあなたが発見するかもしれません。まずは大学で基礎から専門まで幅広い知力を身につけることをおすすめします。

◆Educational Pursuits

I opened two courses in Food chemistry for undergraduate and Food flavor chemistry for graduates.

I had 3 undergraduate students, 2 master's course students and 3 doctoral students.