

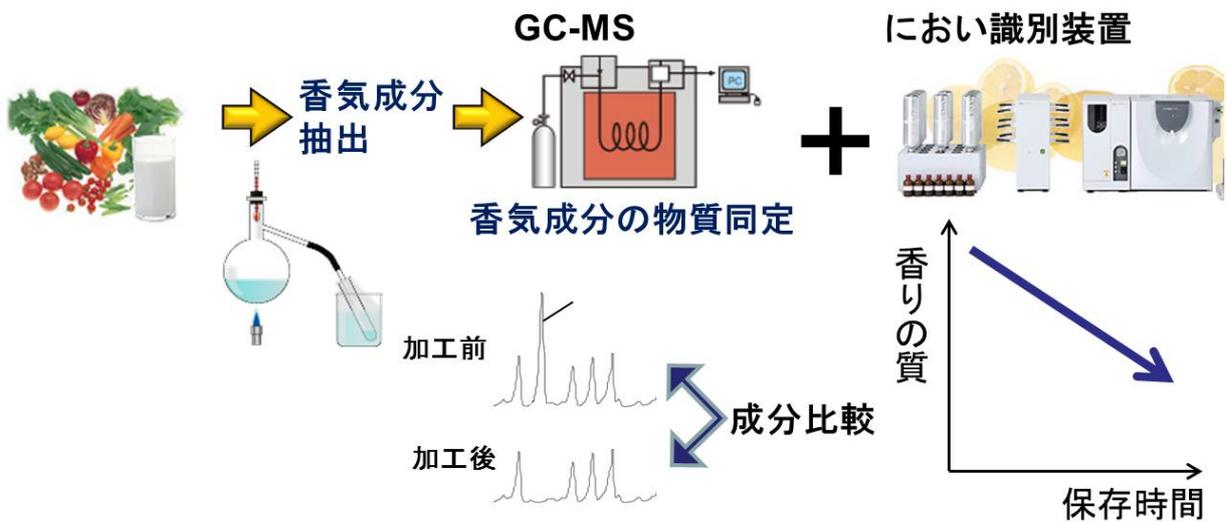
シーズ名	先端的解析技術を用いた匂い評価法の開発	分類： 12
所属 / 職 / 氏名	農学部応用生物化学課程 / 准教授 / 山下 哲郎	
キーワード	匂い 香り 臭い 食品 消臭	

どんな技術？

- 最先端の分析機器を用いて微量な香気成分の同定と定量を行います。
- におい識別装置でにおいの数値化を行い、産地による農産物のにおいの違いや香りの質の経時変化を視覚化します。
- 嫌な臭いの成分を突き止め、効果的な消臭法を開発します。

一言アピール

におい・香りに着目した食品の品質管理法や新しい消臭技術の開発を行っています。



何に使えるの？

食品の品質管理、食品加工技術の開発、賞味期限の設定 異物混入の判定、消臭剤の開発

関連特許

関連資料等