

小特集

食品加工と機能性

小特集の4回目となる本号のテーマは「食品加工と機能性」です。下記5編の解説記事を掲載しています。

- ・食の1~3次機能強化と安定供給を目指した大豆加工技術の開発
高橋陽子
- ・生体由来成分を利用したマイクロ・ナノ分散系の作製および機能開発
黒岩 崇
- ・ロボットシミュレータを用いた食品のテクスチャー評価
東森 充
- ・食品の胃消化プロセスの *in vitro* 評価
小林 功, 市川創作
- ・キューピーグループ 2030 ビジョン
サラダとタマゴのリーディングカンパニーを目指して
糀本明浩

食品加工プロセスは、その機能性に大きな影響を及ぼします。このため、食品加工と機能性の相関を明らかにすると共に、機能性向上に向けた研究開発が必要です。また、食品の機能性評価の一環として、食品のテクスチャーや消化特性を評価する技術の開発も求められます。食品に求められる機能性は、社会的な背景や要請に対応したものでなければならぬため、食品素材のどのような機能を引き出したり強化したりするのか、また、食品にどのような機能を付与するのかその研究開発のビジョンやコンセプトが重要になります。今回は、これら食品加工と機能性に関する記事を集めました。今回の特集が、会員読者の今後の研究開発に役立つことを期待しています。

なお、日本食品工学会フォーラム 2019 (FOOMA JAPAN 2019にて開催)における講演要旨の編集については、オルガナイザーの小林功氏(農研機構食品研究部門)にご協力いただきました。記して謝意を表します。

小特集担当編集委員 市川創作 (筑波大学)
編集委員会委員長 山本修一 (山口大学)