

食と睡眠



食材の機能性解明

高血圧抑制、脂質代謝の改善を目指して

- ・ 乾燥温度の違いによる乾燥食品の成分及び機能性の解明
- ・ 農産物の鮮度保持技術と成分分析（メタボローム解析）
- ・ マウス／ラットを用いた機能性実証

乾燥技術と乾燥食品
高温／常温／凍結乾燥

鹿野一郎



山形大学の乾燥技術

常温除湿乾燥機 ナチュラルドライヤーTM



成分：

- ポリフェノール： 凍結乾燥と同等（ウコギ）
- ビタミンC： 凍結乾燥と同等（ウコギ）
- 酵素： 凍結乾燥と同等
- 活性酸素消去能力： 良い

色・香り：

- 生に近い

食味：

- 添加物なしの凝縮された味

体積・重量

- 体積約1/5, 重量約1/10



野菜や果物のパウダー化

洗浄

裁断

常温乾燥

低温粉碎

とまと



にんじん



秘伝豆

