

◆ 研究分野	・畜産物利用学
◆ キーワード	・食肉製品中の赤色色素の特性に関する研究 ・食肉製品中の発色および色素測定法に関する研究 ・食肉製品中の亜硝酸塩使用の制御に関する研究 ・食肉・食肉製品の評価に関する研究 ・食肉摂取と人の心理に関する研究 ・天然ソーセージケーシングの軟化に関する研究 ・畜産副産物の利用に関する研究
◆ 産業界での応用の可能性等	・食肉製品、食品機械、健康食品、ソーセージケーシング処理企業関係等に応用できる可能性がある。
◆ 共同研究・受託研究可能なテーマ	・食肉製品の赤色化と発色剤の使用に関する研究 ・食肉の熟成促進に関する研究 ・食肉の消費促進に関する調査 ・ソーセージケーシングの軟化に関する研究など
◆ 利用可能な設備・機器等(共用機器も可)	・分光測色計(ミノルタ 3000 シリーズ) ・物性測定装置(山電クリーブメータ) ・食肉製品製造機械一式(ソーセージカッター、スタッパー、燻煙装置)など
◆ 関連の知的財産等	・特開 2002-17357
◆ 所属学会	・日本畜産学会 ・日本食肉研究会 ・日本養豚学会 ・日本家畜衛生学会 ・関東畜産学会 ・畜産副産物研究会

研究紹介 (概要)

**発色剤を使わない、あるいは低減化のために、
筋肉中の色素ミオグロビンの発色に関する研究を取り入れています。**

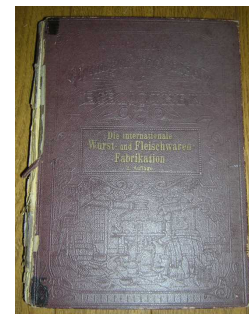
かつてドイツ国立食肉研究所に留学し、食肉・食肉製品の赤色色素の特性に関する研究を行い、現在も共同研究を継続しています。発色剤を使わない、あるいは低減化のために、筋肉中の色素ミオグロビンの発色に関する研究を取り入れ、畜産副産物など天然に存在する物質や微生物の利用などについての研究を行っております。また、肉質評価について、特に色調、保水性、物性について調べておりますので、その方面での共同研究を望んでおります。食肉摂取と人の心理に関する研究など、食肉と健康についても新しい研究テーマとしております。このように、食肉の色に関する研究に従事する傍ら、食育、食農に着目し、食肉加工での学生教育を積極的に実践しています。卒業生の多くがこの分野の担い手として、現在、国内並びに国外でも大いに活躍しています。



最近の研究論文としては、

- Sakata *et al.* (2006): Acceleration of chicken muscle aging by electrical stimulation. *Fleischwirtschaft-International*, No.3, 51-52.
Wan, T.C., Lin, L.C. and Sakata, R. (2007): Effect of organic acids on the microbial quality in Taiwanese-style sausages. *Animal Science Journal*, 78, 407-412.
Sakata, R. (2008): Farbe von Fleisch und Fleischprodukten in Japan: Bewertung und jüngste Probleme. *Fleischwirtschaft*, 88(4), 130-133.
Sakata, R. (2010): Prospects for new technology of meat processing in Japan. *Meat Science* 86, 243-248 他

また、ドイツの食肉製品製造に関する古書の復刻に携わり、伝統的ドイツ製法にかかわる調査研究でも共同できると思っています。 関連論文 Sakata, R. (2005): Alte Wurstmacherkunst wird neu: Japaner gewannen von Kriegsgefangenem Kenntnisse der deutschen Wurstherstellung. *Fleischwirtschaft*, 85(10), 56).



職名	教授		
氏名	坂田 亮一		
ローマ字	Ryoichi Sakata	学位	農学博士
所属学部等	獣医学部	所属学科等	動物応用科学科
所属研究室等	食品科学研究室	URL	http://www.azabu-u.ac.jp/ve/ani/lab_07.html