

人見 英里 HITOMI Eri



研究分野：栄養生化学、食品機能学  
キーワード：山口県産食品、機能性

研究トピックス：

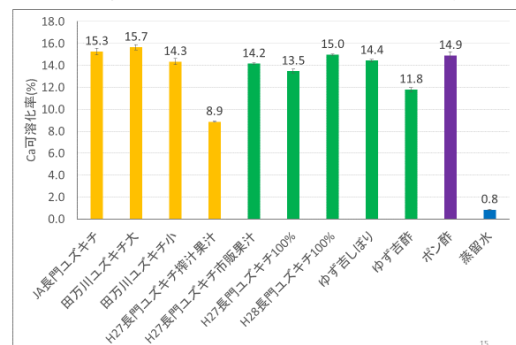
## 山口の地域産物の機能性の検討

研究の要旨：

私は山口に暮らして25年になります。山口に来てからは、地域からの依頼もあり、山口の食品の機能性について研究してきました。山口県には、さまざまな特産品がありますが、フグのように全国的に有名なものだけでなく、主に地域の中でのみ食されており、あまり研究されていないものも多くあります。このような食品について、学部の学生とともに、その特性や機能性を調べてきました。これまで調べてきたものとしては、徳地ワサビ、徳地カワラケツメイ茶、長門ゆずきち、はなっこりー、徳佐リンゴなどがあります。現在は大学院生とともに、長門地域で収穫される海藻アカモクについて検討を進めています。これらの研究によって、少しでも地域の産物の良さが発見できればと願って研究を進めています。



ユズキチ果汁によるしらす干しカルシウム可溶性率



主な関連業績：

- ・三上奈々、若林舞、佐藤あゆみ、人見英里：調理・加工した山口県産トマト、ナス及びカボチャの抗酸化性、科学・技術研究、8、61-68、2019.
- ・人見 英里、安平次 智美：長門ユズキチの有機酸がしらす干しのカルシウム可溶性に及ぼす影響、第64回日本栄養改善学会学術総会（徳島）、2017.

[教員紹介へのリンク](#)

[教員データベースへのリンク](#)