

氏名	宮田 裕次 (Miyata Yuji)
所属・職名	食品開発支援センター 専門研究員
専門分野	機能性食品の開発
主な研究テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 県産地域資源に含まれる D-アミノ酸の解析と含有食品の開発 (R5～R7)</li> <li>・ 美味しく食べて軽度不調を改善バレイショ「ながさき黄金」の高付加価値化 (R6～R8)</li> <li>・ ツバキの新機能活用技術及び高生産性ツバキ林育成技術の開発 農林水産省 (H20～H22、農林水産省競争的資金)</li> <li>・ ツバキ油等の安定供給と新需要開拓のための品質特性強化技術の開発 (H25～H27、農林水産省競争的資金)</li> <li>・ 茶生葉との共溶解技術を利用した摘果ミカンからの高溶解フラボノイド含有食品等の開発 (H26～H28、農林水産省競争的資金・研究代表者)</li> <li>・ 健康維持・増進機能の優れた新たな機能性成分含有の農林水産物の栽培・加工技術の開発 (H29～H30、農林水産省競争的資金)</li> </ul>
研究内容キーワード	茶、機能性食品
技術相談・共同研究・受託研究など可能な技術	機能性食品の開発
共同研究等に利用可能な装置等	ビタミン分析システム
補足説明	<p>&lt;特許&gt; 上記の研究テーマから、特許査定を受け、うち2件は実施許諾中</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷え性改善用、肩こり改善用、疲労回復用又は睡眠改善用の組成物、それを含む食品、薬剤、組成物キット、及び、その組成物の製造方法</li> <li>・ コレステロール低減剤</li> <li>・ 発酵茶葉、発酵茶葉抽出物および飲食品</li> <li>・ 発酵茶 (実施許諾中)</li> <li>・ 茶の原料葉とピワ葉の揉捻加工による発酵茶及び発酵茶に含有される抽出物を有効成分とする組成物 (実施許諾中)</li> </ul> <p>&lt;受賞&gt; 上記の研究テーマから、2件の学会での技術賞を受賞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ H28 日本栄養食糧学会 技術賞受賞</li> <li>・ H23 日本食品科学工学会 技術賞受賞</li> </ul>