所属：苫小牧工業高等専門学校　創造工学科

研究タイトル：

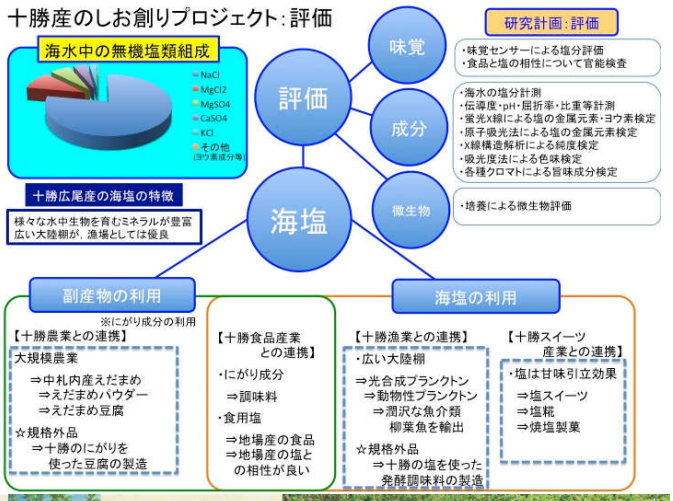
北海道の農水産物を理活用した調味料の開発，及び食品加工技術の研究

氏名：	岩波　俊介　／　Shunsuke IWANAMI	E-mail：	iwanami@tomakomai-ct.ac.jp
職名：	教授	学位：	博士(農学)
所属学会・協会：	日本食品工学会，日本味と匂学会		

キーワード：	微生物工学，　発酵・醸造，　魚醤油，　ビネガー，出汁，調味料，ハスカップ等の胆振産果実
技術相談 提供可能技術：	**発酵・醸造，調味料(魚醤油，果実酢，塩，エキスなど)の試作，食品の乾燥，熟成，粉末化，冷凍，微生物や酵素を利用した廃棄物処理に関する技術**

研究内容：

プロデュース例（現在の研究成果です）



暮らしを豊かに！

果実酒・ワインビネガー・果実酢製造の試験研究

魚醤油製造，出汁製造の試験研究

製塩に関する試験研究

食品の冷凍・乾燥に関する研究

食品加工への電磁波の応用研究等

自然に優しい！

産廃処理廃水等の微生物処理

食器洗い乾燥機用洗剤の研究開発

土壌から有用菌のスクリーニング等

上記のような食品製造の試験研究以外にも，有効成分，機能性成分解析，発酵培養条件の決定などの技術相談が可能です

技術相談の内容を研究のテーマとして詳細に研究することも可能ですので，お気軽にご相談ください

提供可能な設備・機器：

現在，第 52 次日本南極地域観測隊地圏部門越冬モニタリング観測に参加した体験についての依頼講演を受付けております．また，極域で使える物は北海道でも使えるため，南極観測に役立ちそうな品々のアイディアを募集中です．

名称・型番（メーカー）	
凍結乾燥機(フリーズドライヤー／東京理化機器)	粘度計，イオンメーター各種(pH,ミネラル等／HORIBA)
噴霧乾燥機(スプレードライヤー／ヤマト科学)	抗酸化能測定装置(日立アロカメディカル)
薄膜式減圧蒸留装置(フラッシュエバポレーター／東京理科機器)	水蒸気蒸留装置(京都電子)
食品用低温・常温乾燥機＋ロードセル	
高速液体クロマトグラフィー(HPLC／日本分光(有機酸，アミノ酸，糖))	