

講義タイトル	水産食品のおいしさ	学科名	食物栄養学科
		講師名	岡崎 尚／教授
		専 門	食品加工学分野
概 要			
水産食品には、多くの種類の魚介類によってそれぞれ食べ方や加工方法がある。素材の種類では、魚、エビ・カニ、貝、ナマコ、ホヤなど多種多様なものが食べられており、講義ではそれぞれの素材のおいしさを説明しながら、素材に含まれるエキス成分やタンパク質の特徴を科学的な側面から紹介する。次に、魚にはマグロやサバなどの赤身魚とタイやヒラメなどの白身魚があり、白身と赤身の違いを刺身としての食べ方などをとおして紹介する。次に、タコ、エビ、貝などの素材の違いから肉の食感や味の違いを、組織の構造やエキス成分の特徴から説明する。さらに、水産加工食品として食されてきた「蒲鉾」や「竹輪」の独特な食感について、その理由を解説するとともに、カニ足かまぼこに進化して世界で食べられるようになったことなど、面白い話題についても紹介する。			