

氏名	玉屋 圭 (Tamaya Kei)
所属・職名	食品開発支援センター長
専門分野	食品生化学、食品分析学、食品機能学
主な研究テーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 県産地域資源に含まれる D-アミノ酸の解析 ・ 県産農水産物を用いた酵素分解エキスの開発
研究内容キーワード	加工食品、機能性食品、ポリフェノール、ペプチド、アミノ酸
技術相談・共同研究・受託研究など可能な技術	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域の農水産物を用いた加工食品の開発 ・ 健康機能を有する食品の開発 ・ 地域資源に含まれる栄養成分、健康成分の測定
共同研究等に利用可能な装置等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 超高速液体クロマトグラフ ・ アミノ酸・有機酸分析システム ・ 味認識装置、テクスチャー測定装置 ・ 各種食品加工装置（粉砕機、乾燥機等）

補足説明



ビワ葉と緑茶番茶を用いた発酵茶の商品「ワンダーリーフ」



大麦糠から機能性成分を抽出したエキス粉末商品
「大麦ポリフェノール」「大麦ベータグルカン」
(有限会社伊東精麦所)