

# 2026年度 ◆新任教員紹介◆

今年度 新たに着任した教員をご紹介します！

## ▶先生の専門は…

「食品物性学」が専門です。特に、水産食品(水産ねり製品、熟成魚、からすみ、ボイルダコ等)のテクスチャーや保水性など、物性品質の制御に関する研究を行っています。また、鮮魚の品質向上を目指し、活け締めや脱血処理の最適化にも挑戦しています。今後は、自身の専門を発展させ、他部門との連携による、新たなブルーエコノミー創出に関する教育研究に取り組みます。



学術研究院食品生産科学部門  
助教 中村 柚咲

## ▶こんな授業を担当します

【学部授業】物理化学、食品物性学、食品生産科学入門実験、化学実験、食品化学実験、フレッシュマンセミナー、食品生産学実習、セミナー、卒業論文等

【大学院授業】食品物性学、食機能保全科学基礎論、食品保全機能学特別演習等

## ▶先生を知るためのキーワード#

- ・食品物性学
- ・水産食品
- ・ブルーエコノミー
- ・水産加工
- ・水産ねり製品
- ・熟成魚
- ・活け締め
- ・脱血
- ・Fish welfare
- ・外観品質

経歴：東京海洋大学海洋科学部食品生産科学科卒業。東京海洋大学大学院にて修士・博士（海洋科学）を取得。東京海洋大学での博士研究員を経て、2026年4月より現職。  
主な研究業績：中村ら。（2025，日本水産学会誌）、Nakamura et al.（2023，Food Bioscience）その他の業績は、研究者情報（右QRコード）をご参照願います。

