



食物アレルギー低減化に向けた調理法の検討

キーワード

穀類, 果物, 豆製品, 食物アレルギー, 加熱調理, 低アレルギー化

研究内容

近年、食物アレルギー患者は多く、代替食品に苦慮している人も多くいます。調理加工による低アレルギー化についてはまだまだ未解明な部分が多く、調理条件による抗原の変化を明らかにし、アレルギー患者のQOL向上を目指しています。これまでに小麦粉製品、りんご、バナナについて検討し、学術成果として発表しています。



パンは添加する発酵液の種類によって低減化が期待できます

関係論文、特許・著作物等の知財情報、連携の実績

- ・赤石記子, 舛田美和, 岩田力, 長尾慶子「調理条件を変えることによる小麦粉調理品中の抗原量の変化」日本調理科学会誌, 46(3), p.231-235, 2013



果物は加工品を想定し、加熱条件を変えることで一部の抗原に変化がみられました

社会連携・産学連携の可能性

研究キーワードに関する内容について、連携が可能です。