

(テーマ名) 家庭料理の調理「見直し」システム

(シーズ概要)

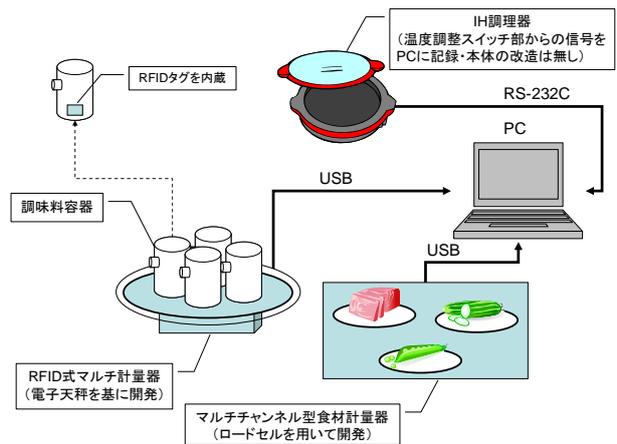
目的:

調理を行う際の食材、調味料の投入時刻および投入量を自動的に計測し、調理完了とともに栄養成分が表示、記録されるポータブルシステムを構築します。

内容:

一般的に、加工済み食品より家庭料理の方が健康上好ましいとする考えもありますが、家庭の調理では食材・調味料は「適当量」の投入がなされ、厳密な計量が行われることは稀であるといえます。このため、栄養成分の偏った食生活を送っている可能性があるわけですが、本課題が達成され、普段の食生活が見直されることで、生活習慣病やメタボリックシンドロームの予防に繋がると考えられます。

現在、入力チャンネル群を有した PC ベースの食材重量モニタリング装置を開発し、食材・調味料の使用前後の重量差で使用量を推定するシステムを構築しました。特に、調味料は、RFID タグを内蔵した容器によって調味料の種類を自動的に判別させるよう工夫しています。これによって、「いつ」「どの食材・調味料が」「どれくらい」使われたかが正確にわかります。さらに食品成分データベースとリンクされており、調理完了後、速やかに栄養成分が計算されます。



(研究成果の産業への展開例)

本研究成果について、特定健診・特定保健指導における実践的な栄養指導にも有効と考えられます。システムキッチンへのビルトインなども容易です。

研究者データ

<p>■氏名：新川 拓也 (にいかわ たくや)</p>	<p>■キーワード： 調理、メタボリックシンドローム、生活習慣病、健康管理、情報システム</p>
<p>■大学：大阪電気通信大学</p>	
<p>■学部：医療福祉工学部</p>	<p>■メッセージ： 大学の研究成果から事業化により、社会への貢献につなげたく考えています。</p>
<p>■専攻・学科：医療福祉工学科</p>	
<p>■職制：教授</p>	
<p>■E-mail：taku@isc.osakac.ac.jp</p>	
<p>■URL：http://www.osakac.ac.jp/labs/taku</p>	

産学官連絡窓口

<p>■大阪電気通信大学 研究支援室</p>	
<p>■住所：〒572-8530 大阪府寝屋川市初町18番8号</p>	
<p>■TEL：072-824-1131 (代)、072-820-3827 (直)</p>	<p>■FAX：072-820-9012</p>
<p>■E-mail：ken-shien@isc.osakac.ac.jp</p>	
<p>■URL：http://www.osakac.ac.jp/</p>	