



尾山主任技師

本田先生

ユーザー紹介

名城大学理工学部 本田真己 准教授

本田先生は、食品成分であるカロテノイドをトランス型からシス型に異性化する技術と物性変化を研究されています。今回は、カロテノイドに特定の波長の光を照射した時に生じるラジカルを検出するために、物質科学国際研究センター化学測定機器室の装置を利用されました。



ユーザーコメント

エビやカニに含まれるアスタキサンチンの異性化に関する論文を投稿しており、期限までにデータを追加して修正原稿を提出する必要がありました。ESR（電子スピン共鳴装置）でラジカルを検出できなかったのですが、経験がなかったので装置と相談する人を探しました。名城大学内にも装置はあったのですが、専門的な支援を求めて、名古屋大学全学技術センター相談窓口にお問い合わせしました。

技術相談担当の高濱謙太郎技師・博士が、論文の修正期限に配慮して、急ぎ、物質科学国際研究センター化学測定機器室の尾山公一主任技師・博士に連絡して依頼分析をコーディネートして下さいました。

尾山さんに参考文献を送り分析方法を相談すると、実験条件の記述に関する読み間違い箇所を指摘し、適切な方法を提案して下さいました。測定は、尾山さんと山田莉緒技術職員が行い、私は傍でデータを見せてもらいながら、測定条件やデータ解析を説明してもらいました。お陰様で期限までに修正稿を提出し、無事に論文が受理されました。尾山さん、山田さん、高濱さんの支援に心から感謝しています。

手厚い支援が知れ渡ったら
依頼が殺到して、外部の私は中々
支援を受けられなくなるのでは、と
今から心配です🙏



山田技術職員

今回発表された論文

<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113553>