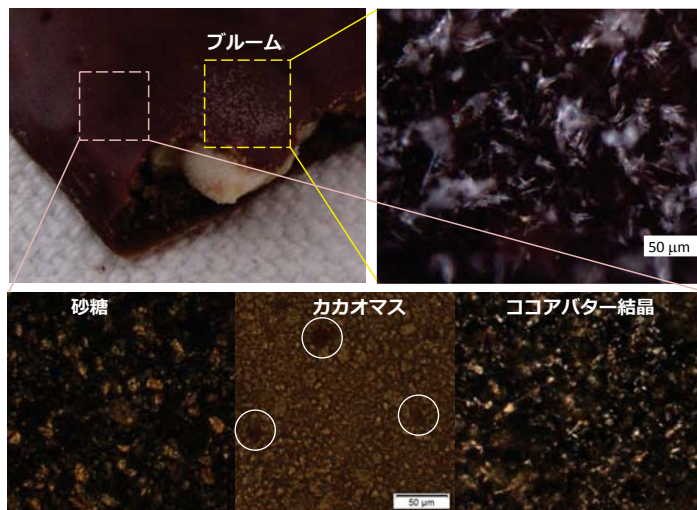


食品科学プログラム

～健康で豊かな食の創成を目指して～



食品製造実習風景



チョコレートとブルーム部の光学顕微鏡像

本プログラムでは、健康で豊かな食の創成に貢献できる人材の養成を目的としています。そのため、持続可能な食料生産、流通管理から安全で高機能・高品質な食品の製造、開発に至るまでの基礎的な知識・技術と、食品産業における種々の問題を解決できる応用力を、専門的な講義と実験、食品製造実習、食品工場見学などを通じて身につけます。

具体的には、①食料の生産管理と流通、②食品の製造と加工、③食の安全性、④食品の栄養と機能性、⑤食品の物性と美味しさ、⑥食資源の有効利用、などを学修します。

Highlights

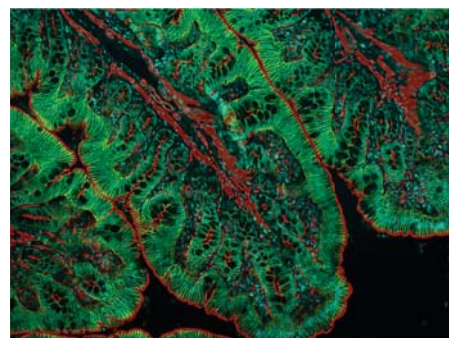
食の安心・安全を科学する



食の安全性の中でも食中毒は大きな問題です。食中毒を防ぐさまざまな抗菌性物質の中には、天然植物素材も含まれます。ヒトや環境に優しい天然植物素材を利用して食中毒菌や食中毒ウイルスを撃退し、ヒトの健康を守る研究を行っています。



棚田でのフィールド調査



マウス腸管の免疫染色像



クッキーの食感の解析



抗疾病作用を示すハーブ植物