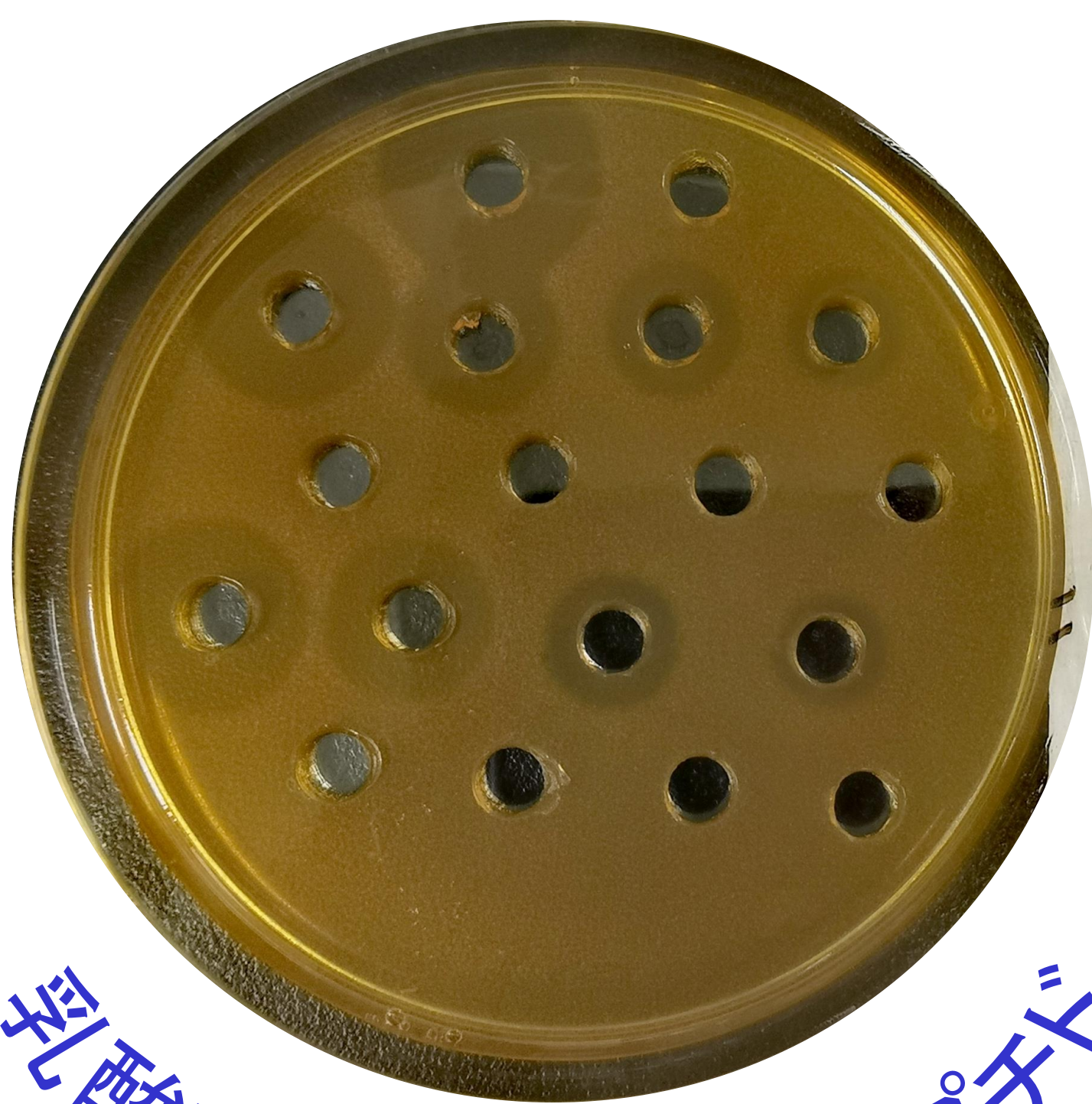


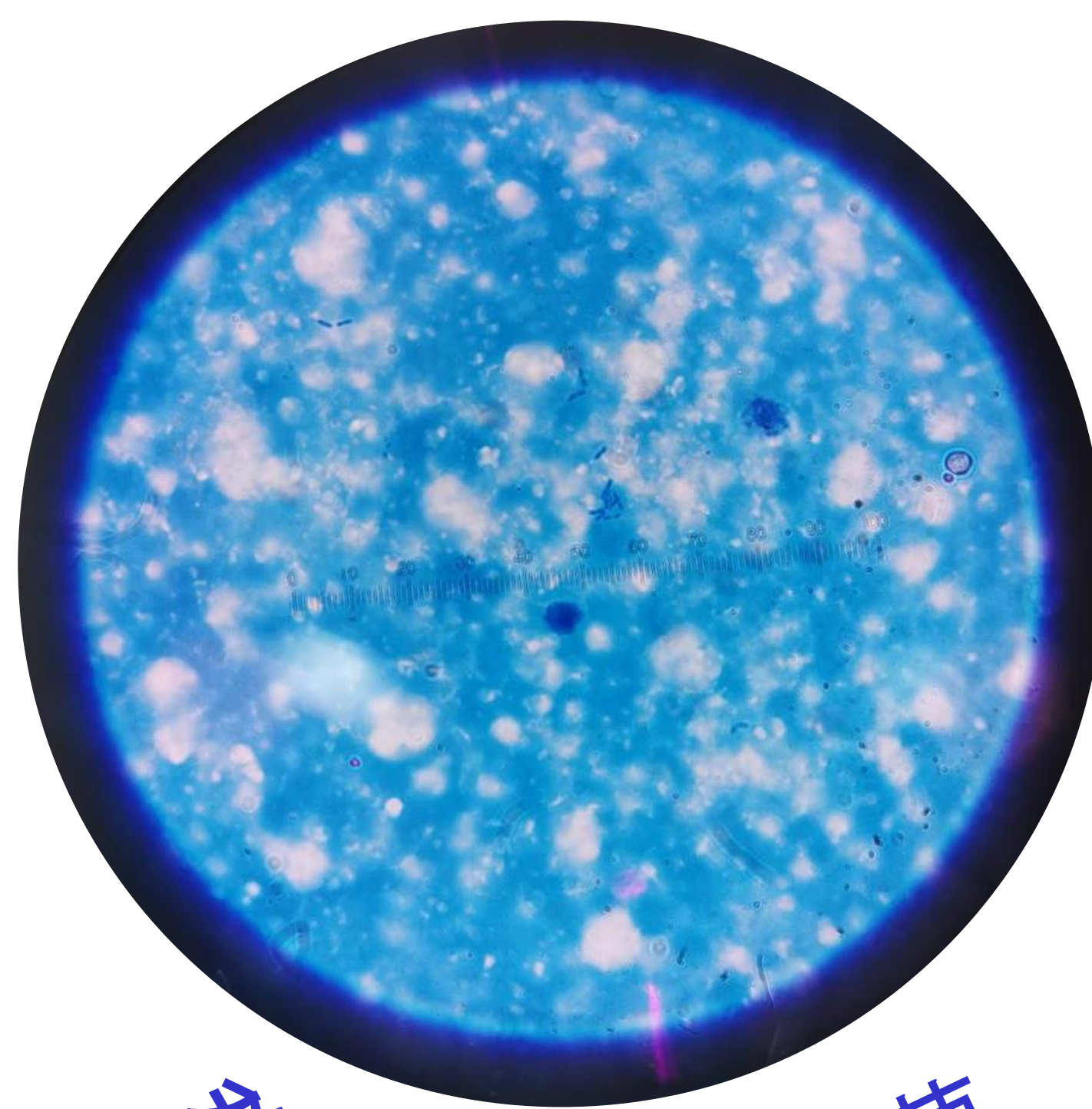
食品開発学科 ミルク科学研究室

乳と乳酸菌を用いた機能性食品・製剤の開発を目指します

整腸作用等の有用な機能を有するガセリ菌をはじめとした各種乳酸菌を用いた新しい発酵乳の創生や、ガセリ菌が生産する抗菌ペプチド(バクテリオシン)の構造特性と食品保存剤への利用、また乳酸菌の経時寿命(飢餓状態における寿命)とその延命遺伝子の探索・同定など、基礎から応用までの研究を行っています。



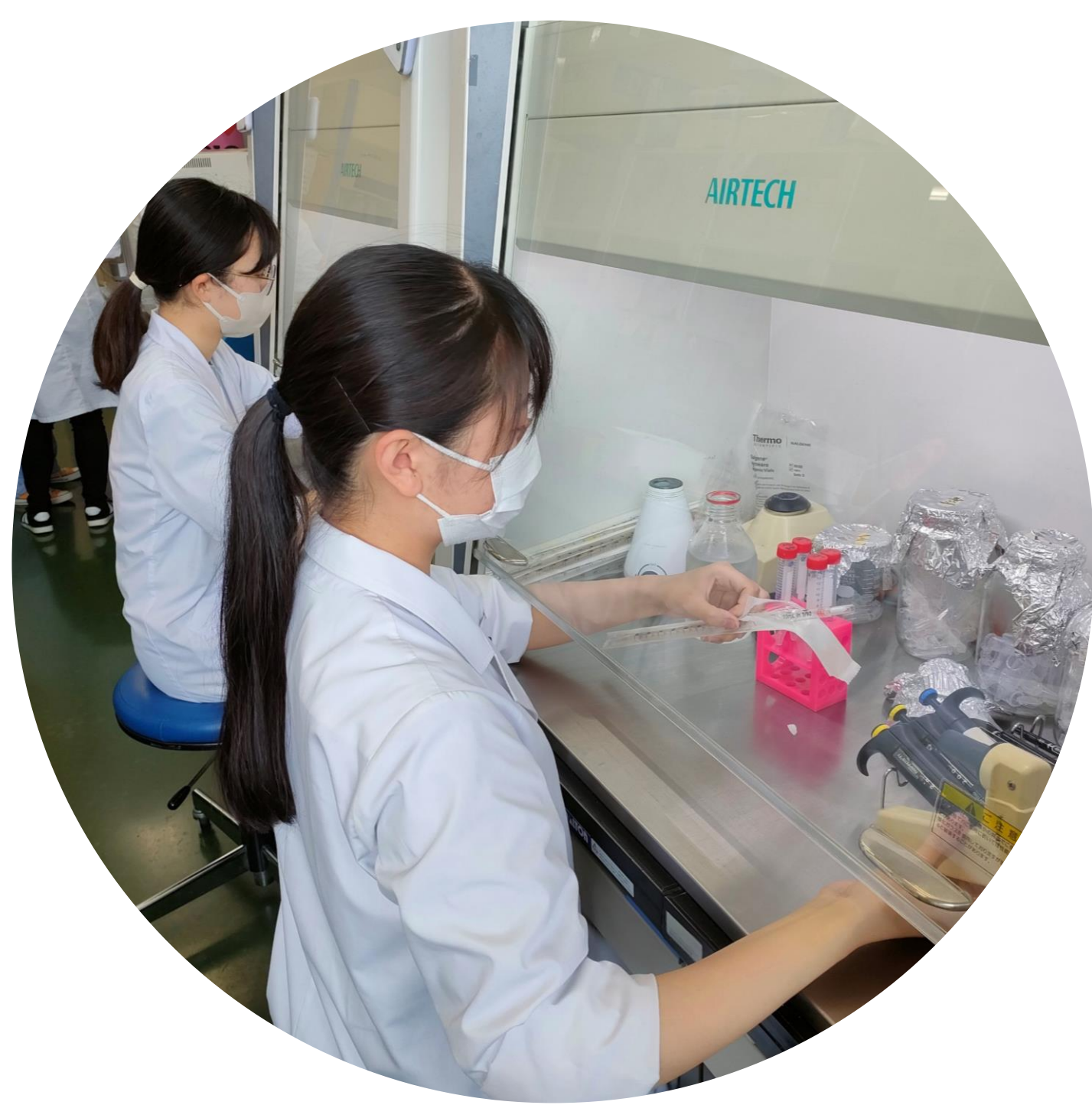
乳酸菌が作る抗菌ペプチド



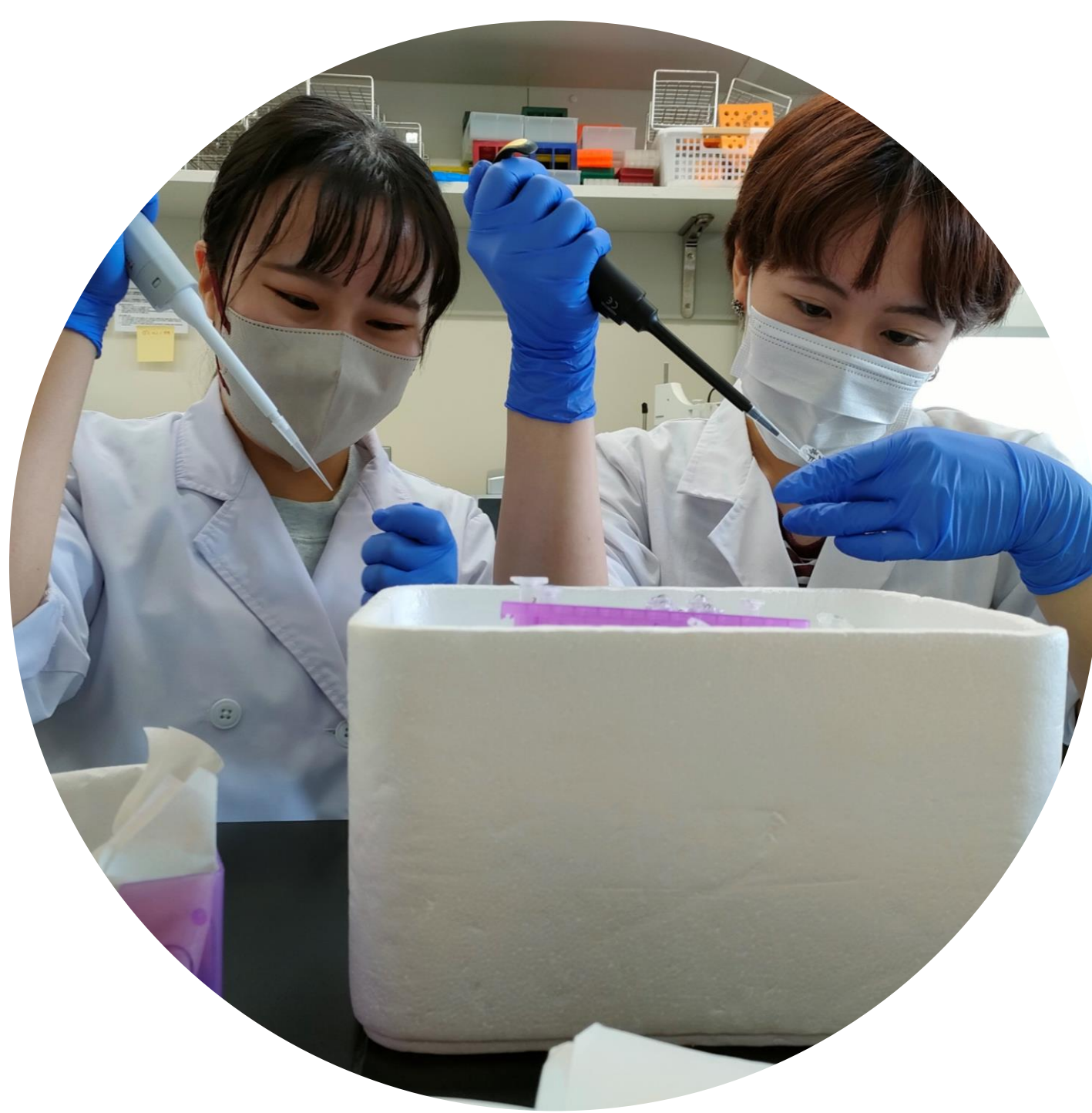
発酵乳中の細菌



乳酸菌の遺伝子を解明します



無菌操作



試薬調製中



卵の新鮮さを判定

STAFF

川井 泰 教授

乳と乳成分、ヨーグルト・チーズ、またガセリ菌などの乳酸菌とその生産される抗菌物質を含む代謝産物の特性に関する基礎的な研究から、遺伝子組換え、機能性食品への応用、食品保存剤の開発までを行っています。