

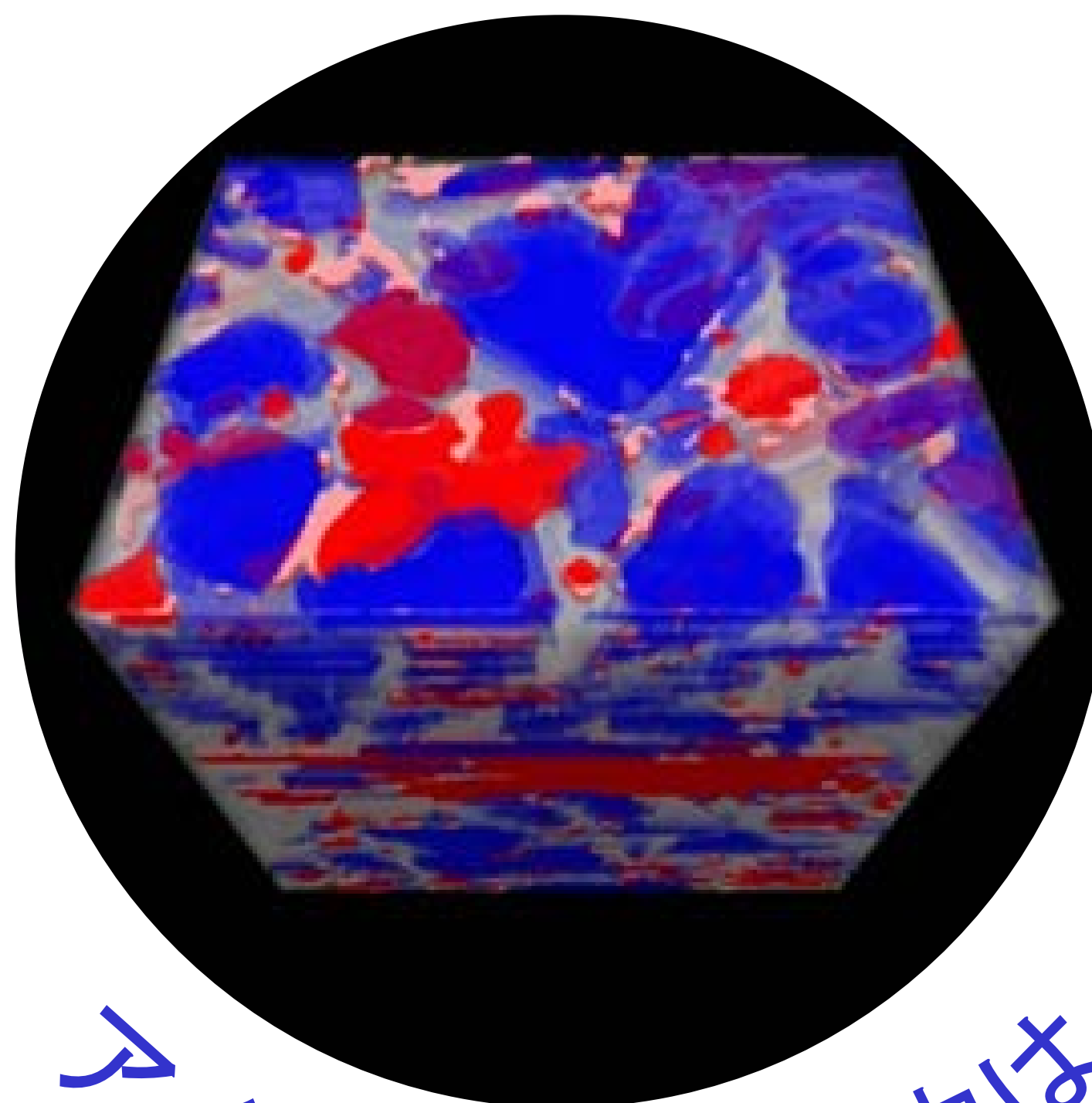
食品開発学科 生物生産流通施設学研究室

冷凍による食品の変化を研究しています

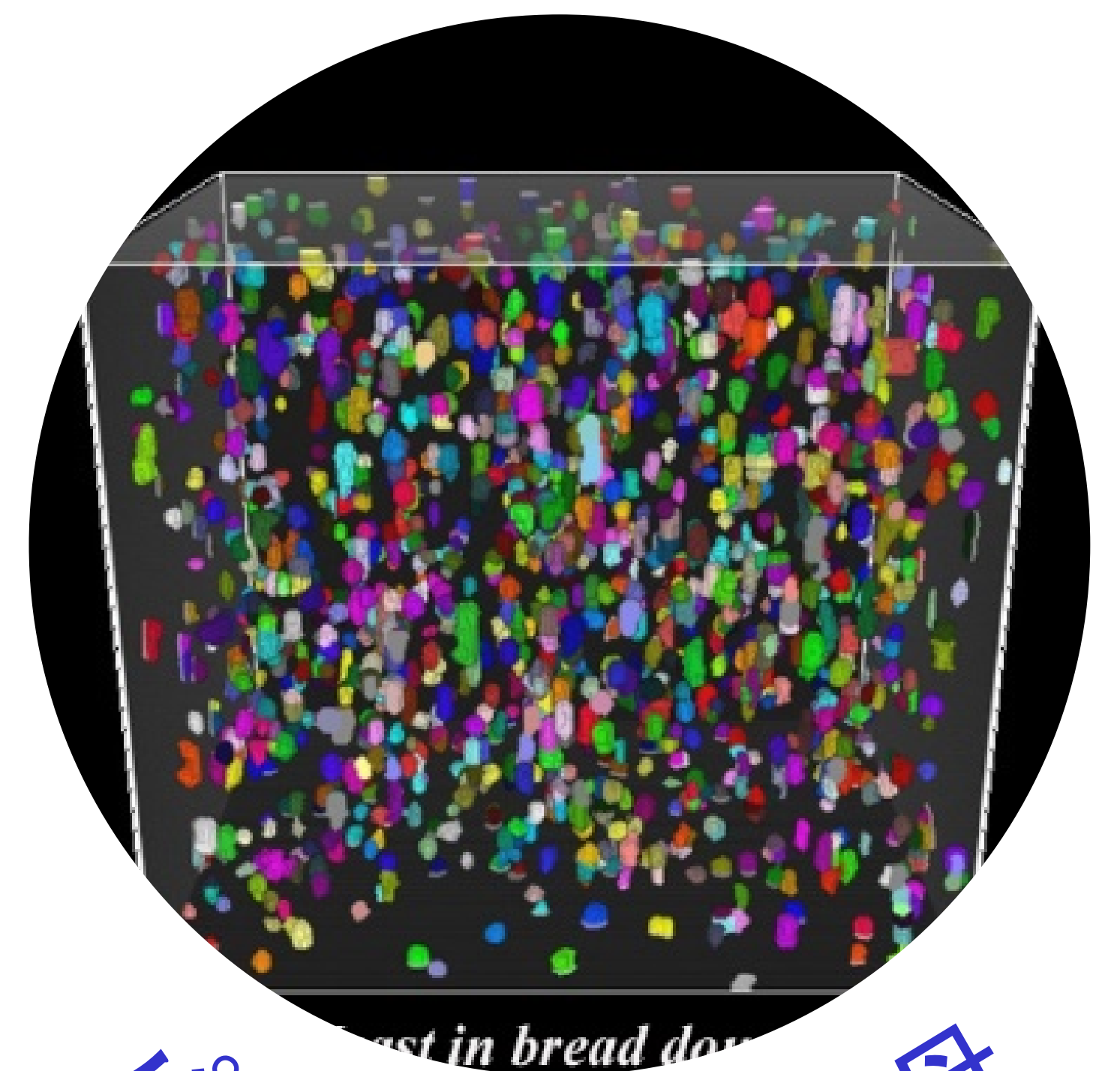
食品材料は、粉碎、混合、乾燥、濃縮、冷凍、発酵、凝固などの物理的、熱的、科学的な調理・加工により食べ物になり、これらの調理・加工には多くのエネルギーを必要とする。食品冷凍は、食品の腐敗、色・味・食感の変化、品質低下を防ぎます。食品冷凍に伴う冷凍操作(省エネ)、乾燥、品質評価、コールドチェーン、氷結晶計測、食品内部構造の3次元計測、また、食品機械の研究を行っています。



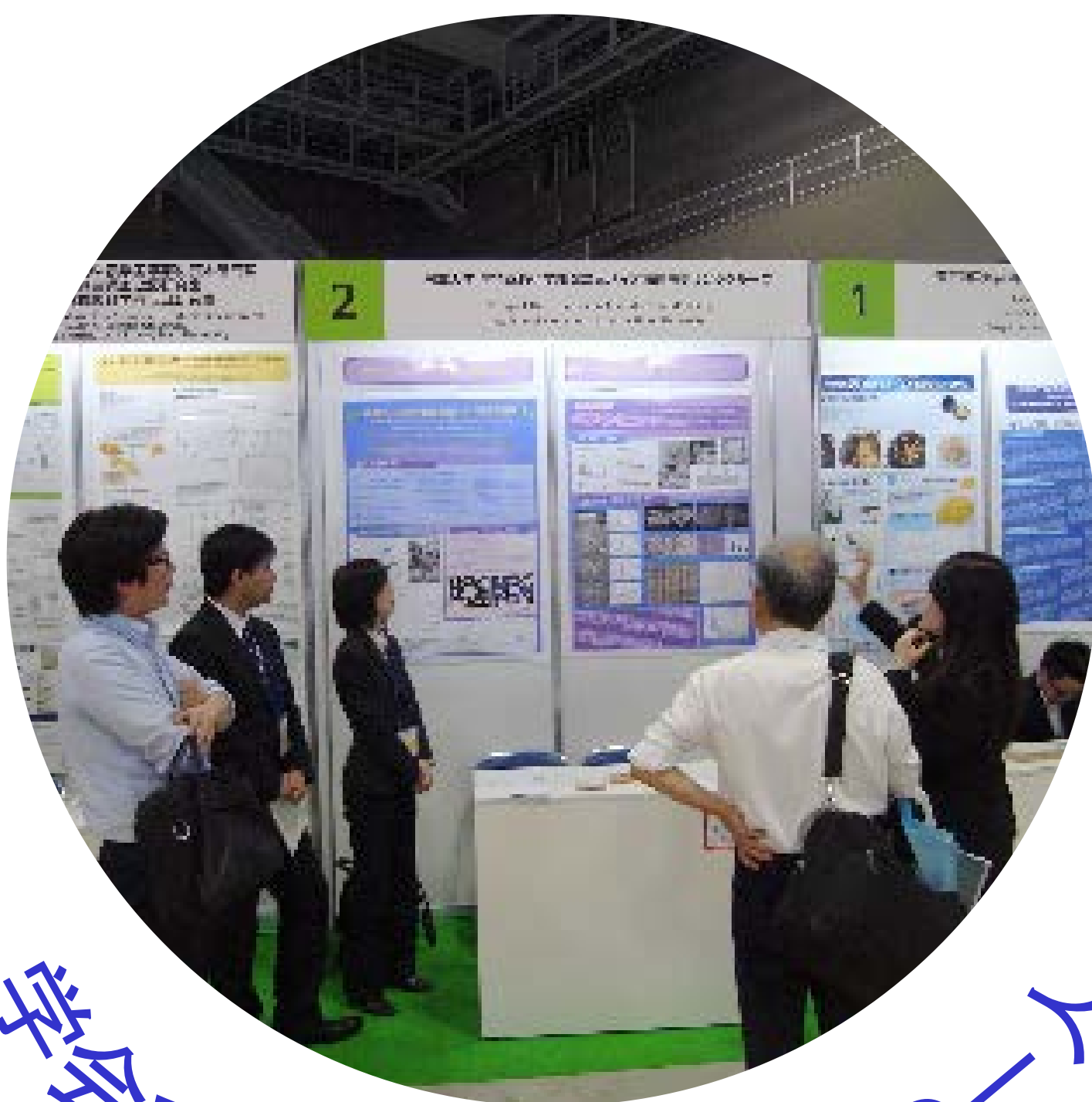
冷凍顕微鏡



アイスクリームの中は
どうなっている？



パン生地内の酵母



学会では学生も研究者の一人



受賞しました！



就職の内定おめでとう

STAFF

都 甲洙 教授

食品冷凍は、食品の腐敗、色・味・食感の変化、品質低下を防ぎます。
食品冷凍に伴う冷凍保存、乾燥、品質評価、コールドチェーン、氷結晶計測、
食品内部構造の3次元計測、また、食品機械の研究を行っています。