

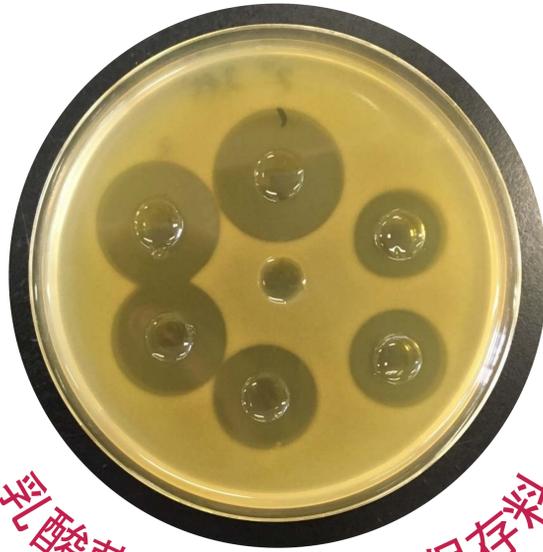
食品開発学科 食品微生物学研究室

微生物を活用した新たな食品の開発および 危害微生物の制御を目指しています

微生物は小さな小さな生き物ですが、その中には広大な未知の領域が広がっています。彼らのもつ食品を良くも悪くもする大きな力を生化学、分子生物学、ゲノムサイエンスを駆使して解明し、新たな食品の開発に繋げることや微生物による食品ロスの低減および食品の安全性の向上を目指して研究を行っています。



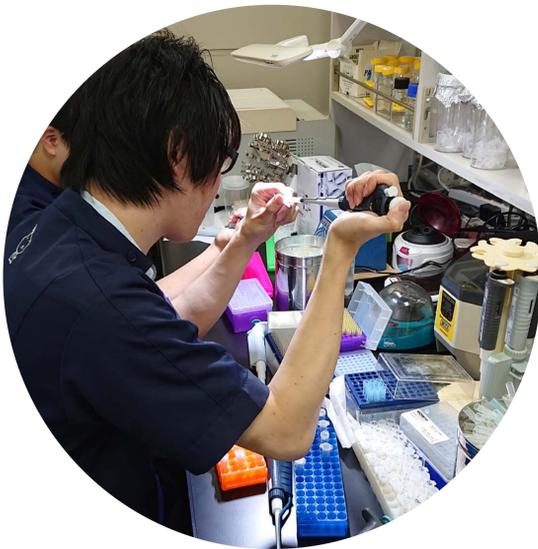
安全キャビネット



乳酸菌が作る新しい保存料



遺伝子で見る微生物



集中！！！！



全員集合！

例会でのディスカッション

STAFF

鈴木チセ 教授

悪玉菌をやっつける微生物制御について、乳酸菌と酵母が作る攻撃物質や防御機構および相互作用の解明を通して取り組みます。乳酸菌を用いた宿主の腸管の変化を検出する微生物プローブの開発にも挑戦します。

河原井武人 専任講師

現在主流の食品の加熱殺菌は食品劣化や環境負荷などに課題があります。これを解消する代替手法として、食品中の殺菌性成分や、光や圧力を利用した非加熱殺菌法の実用化をめざした研究を行っています。

京井大輔 専任講師

主に微生物を対象とした食品衛生を専門として研究しています。具体的には、微生物の特徴や挙動を調べて、食中毒のリスクを減らすことや食品の腐敗を防止することを目指して研究を行っています。