

食品開発学科 食品化学研究室

「美味しく食べて健康に！」をテーマに、嗜好性を保持・改善しつつ、健康増進効果を有する食品の創製を目指しています。

食品は私達の日々の生活に欠かせないものです。食品の摂取で私達は栄養を補給するばかりでなく、風味やテクスチャーなどを感じる喜びを味わい、さらに身体の調子を整えています。食品の研究を通じて 得られる知見は応用性が高く、私達の日常生活に役立てることが可能です。

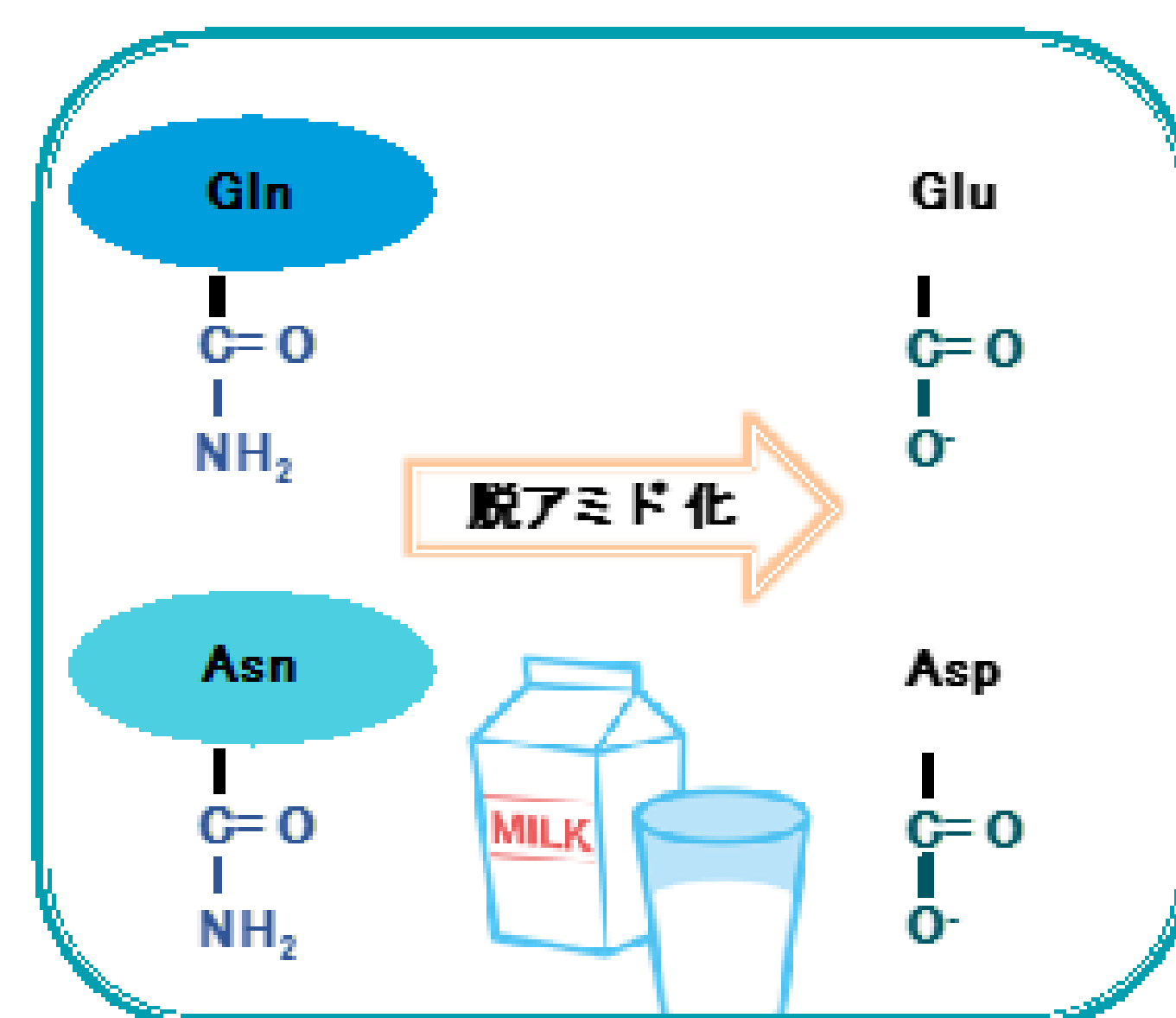
また、日常生活で疑問に思ったことを研究に役立てることも可能です。このように身近な食品ですが、まだまだ分からないことや誰も発見していない機能がたくさんあります。私達は、そんな不思議な食品について、日々楽しみながら研究をしています。



身近な食品がターゲットです



食品の成分を抽出します



アレルギーを予防したい



実験は安全第一！



ゼミで考えを共有します



学会発表はハレの舞台

STAFF

熊谷日登美 教授

「おいしく食べて健康に」をテーマに、泡立ち性やゲル化性の高い蛋白質による糖尿病やアレルギーの予防、こく味成分による癌、血栓症、痛風の予防など、嗜好性と機能性が高い食品素材の創製や評価を行っています。

山口勇将 専任講師

食品には人々の健康を支える機能がありますが、どの成分がどの様に効果を発揮するのかわかっているのはごく一部です。私の研究では、嗜好性や利用性も考慮に入れながら、食品の未知なる機能を探索しています。