

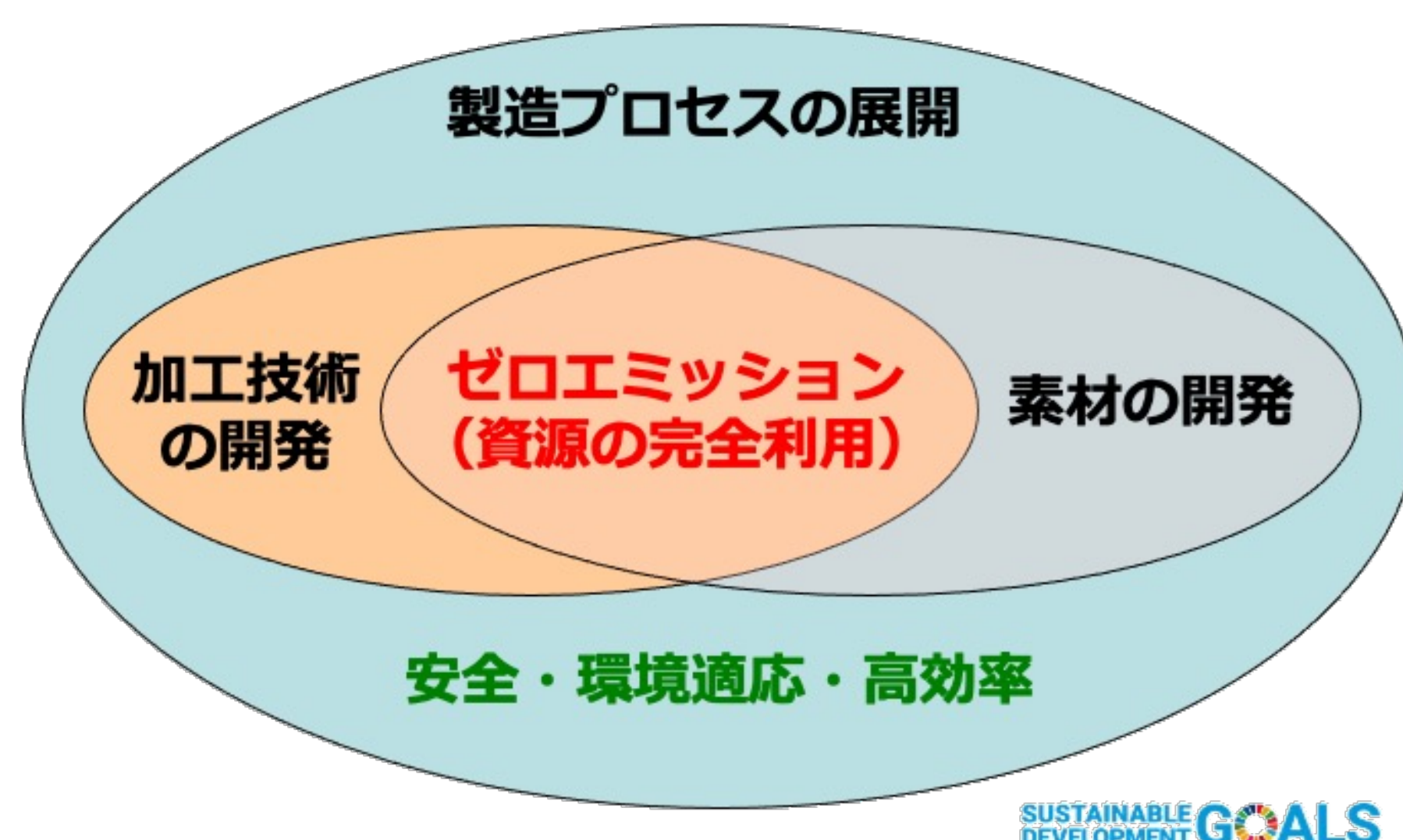
食品開発学科 食品化学工学研究室

持続可能な開発目標(SDGs)の達成に 繋がる研究を行っています

すべての食品は生物資源であり、その加工・改質プロセスや製品の保存手法の開発にも、生物体に働いている化学反応や物理変化を手本とすると能率的となります。食品化学工学研究室では、食品工学ならびに生物工学の分野を化学工学の基本理念を基盤として、現象の背景を工学的に考察し研究を進めています。未来の生物化学工業で重要となる3つのキーワード「安全性・環境適応・高効率」を考慮した研究を行っています。



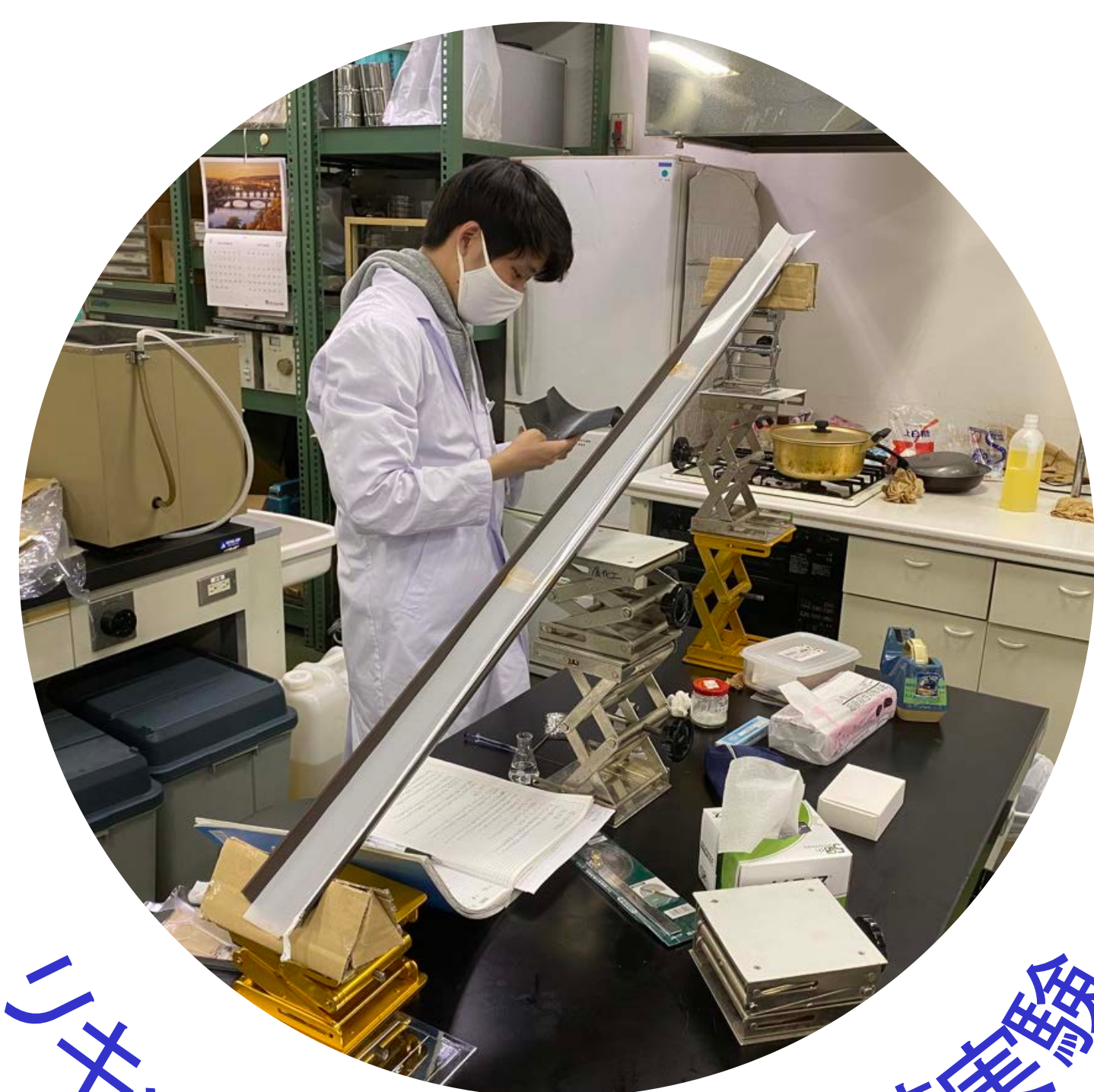
超臨界二酸化炭素抽出分離装置



研究室の内容は全て SDGs を目指しています



ペト果皮を用いた可食性シート



シキッドマーブルの滑落実験



乾燥前処理効果の検討



動的粘弾性の測定

STAFF

陶 慧 准教授

食品工業で重要となる「安全・環境適応・高効率」のキーワードを考慮し、加工・改質・保存について研究をしています。SDGsを目標とした未利用資源の有効利用、環境負荷の少ない生産プロセス開発が主な内容です。