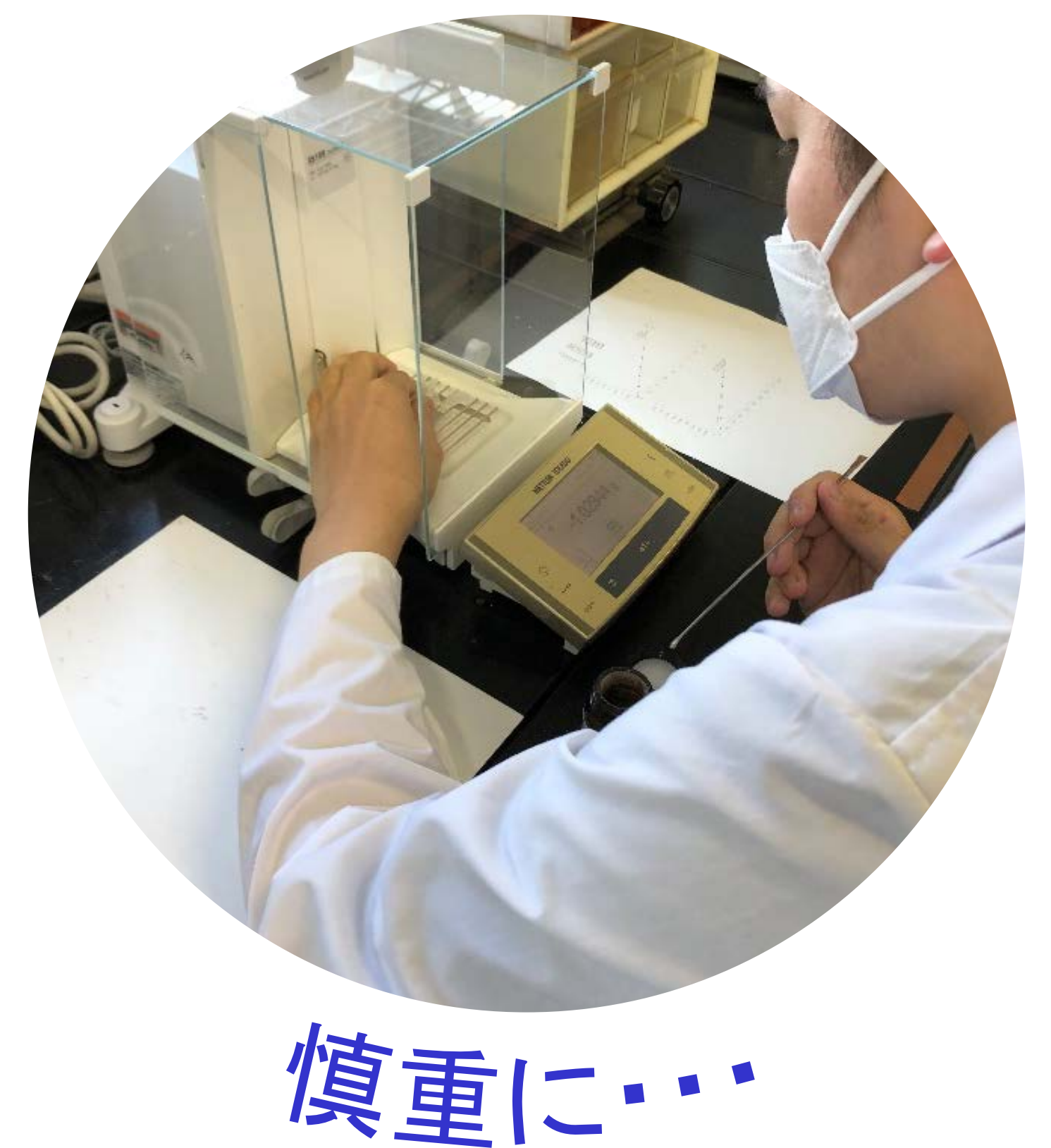
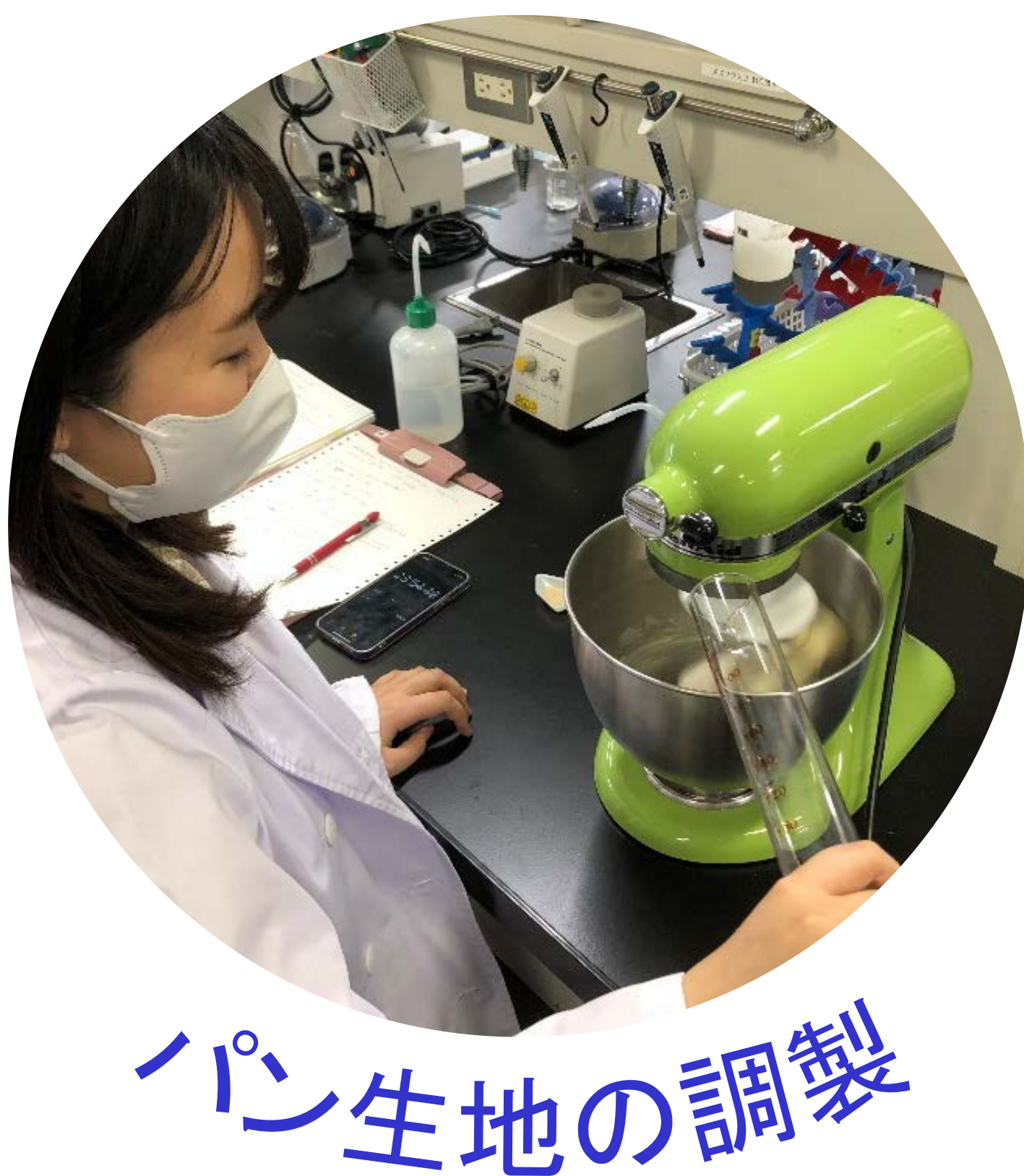


食品開発学科 食品加工学研究室

食品づくりを基盤とした研究を行っています

食品業界は、新商品の開発が活発で、また、現在の食の多様化は、複雑・高度化した製造技術が要求されます。したがって、食品製造に関わる人材、とくに商品開発や製造現場に携わる人材には、食品原料の諸性質や加工処理による性状変化など、多くの分野の知識を結集した柔軟な学術基盤が必要となります。

当研究室は、食素材の特性に適し、高品質を維持する食品づくりをめざすとともに、新規加工技術を取り入れた食品づくりを研究対象としています。また、経験的法則でつくられている食品には、その科学的背景を探究していきます。



STAFF

阿部 申 准教授

食品の非加熱加工手段である圧力処理に着目して、食品製造工程への圧力処理の応用を検討します。加熱処理とは異なる現象や作用機序を明らかにし、新しい食品加工技術の構築をめざします。