

# 食品開発学科 食品素材科学研究室

## 食品素材の科学から食品開発・地域連携へ。

身近なものから珍しいものまで、国内外の様々な食品と素材を対象に分析や特性評価を行い、栽培や加工に活かす事で食品の高付加価値化と地域連携を目指しています。



シイタケと光の関係とは！？



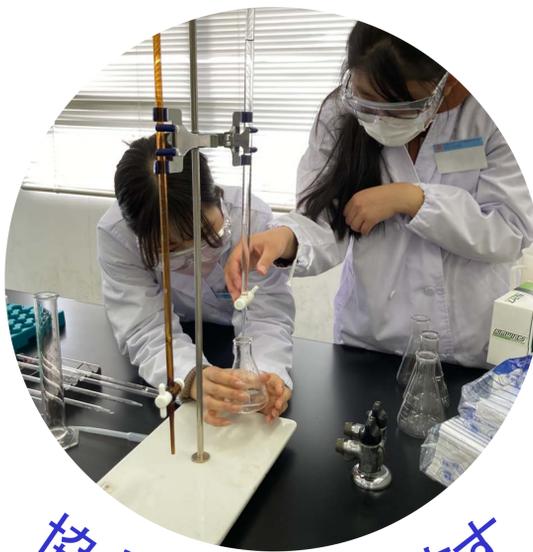
地元企業と商品化



市販食酢の分析評価



市場の見学



協力して実験します



お世話になりました！

## STAFF

### 鳥居 恭好 准教授

食品化学・生化学を基盤に、発酵食品・茶・キノコ・海産物などの食品資源の高付加価値化や高次の活用を目指した研究を行っています。海外機関との共同研究、地域連携・産学連携にも積極的に取り組んでいます。