

## 食成分の新しい機能性を健康に応用する

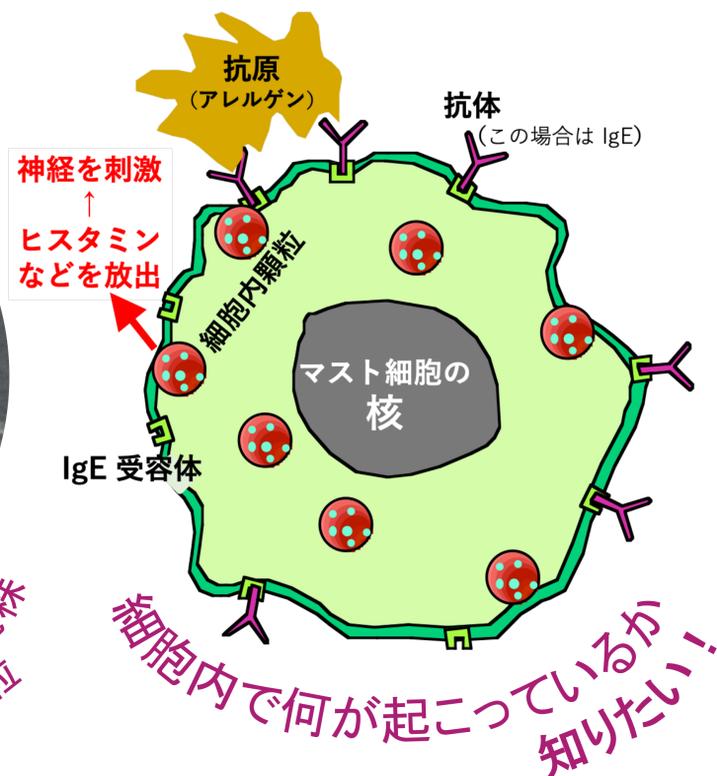
「炎症」に関与する細胞を培養し、生物資源由来の物質・環境中の物質・金属・抗糖尿病薬が、喘息・アトピー性皮膚炎・食物アレルギー・リウマチなどの炎症性疾患に有効である可能性およびその作用機序を追求することを通じて、これらの物質が人間に及ぼす「良い影響」と悪い影響について研究し、新奇機能性を付加した食品開発または医薬品開発への応用を目指します。



凍結状態で購入したマスト細胞株  
これから解凍します



解凍後、培養2日目のマスト細胞株  
細胞内のつぶつぶが細胞内顆粒



食品加工実習所にて  
研究室の3・4年生が  
肉製品を製造するゼミ



一日かけてソーセージと  
シトルトの角煮を作ります



作った食品は、持ち帰って  
おいしく戴きました♡

## STAFF

### 山下 正道 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。