食は文化と科学の結晶。さあ、食品を研究しよう

食品科学科

食品科学科では、生物化学や有機化学等の基礎教育を行うとともに、水産物の衛生と鮮度管理技術、食品表示、栄養・健康機能の活用による高付加価値化などについての教育・研究を行っています。

講座紹介と研究テーマ

食品安全利用学講座

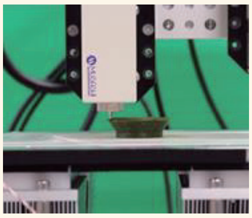
国内で漁獲される魚介類を有効利用する上で重要な水産加工に関し、我が国の食文化を理解しつつ、消費者ニーズの変化に合わせた新たな加工利用技術や、品質、安全確保のための管理技術、未利用資源の有効利用、食品表示についての教育・研究を行います。

●混獲魚の有効利用化に関する研究
●魚の鮮度保持と凍結に関する研究
●３Dフードプリント技術の開発
●次世代の魚肉練り製品の開発研究
●水産伝統（発酵）食品に関する研究
●薬剤耐性菌に関する研究
●アニサキスに関する研究
●フグ毒に関する研究

食品機能学講座

高い栄養特性だけでなく、味や匂いなどの嗜好性や健康機能性を加味した水産食品開発のための研究や有害成分を有する水産物の品質評価技術の開発を通して、安全で機能性の高い水産食品を提供するための教育・研究を実施します。

●海藻成分の健康機能性
●加工・調理による香味の改善
●魚介類のにおい物質生合成機序の解明
●微量元素の代謝・蓄積と解毒
●健康機能性を付与した食品の開発
●海洋自然毒の毒性評価と検出法開発
●甲殻類アレルギー対策に関する研究
●ヒスタミン消去技術に関する研究

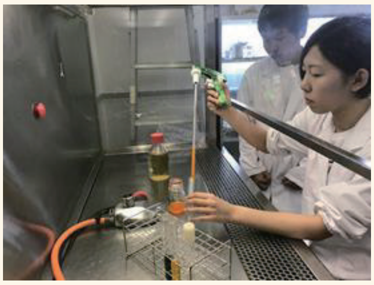


実 験・実 習 風 景

食品科学科では、食品衛生や機能性成分に関するたくさんの実験・実習が行われます。

水産加工実習工場

洋上鮮度管理実習（3年）



食品衛生学実験（3年）

当日のイベント

①学科教員による模擬授業を開講します。
②研究室を解放します。微生物、食品衛生、食品機能、アレルギー、におい成分などに関する研究現場や実験・実習施設を見学できます。