食香粋化学科の「現場主義!」
「食」「香」「粋」に求められているもの

1. 天然素材
2. 資源の新たな活用法
3. 健康の先に

「食」「香」「粋」で
「健康」と「美」を科学

「食」「香」「粋」で
「健康」と「美」を科学

発酵・加工・抽出・分離・精製

食品開発で

機能性 + 安全性

食べる

香り

味

食品開発で

機能性 + 安全性

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食品加工は

化学製品加工と
などと

食品原料は

化学製品加工と
などと

食香粋化学科

ものづくり・新製品開発がしたいなら

日本の原料生産

“最先端の地”で学ぶ

【農・林・水・畜】

全ての資源を網羅

教科書やネットでは

見えない現状や

ニーズが見えてくる

企業も求める最先端の地だからこそ

豊富な企業連携の中で

「現場に活かす」実践能力が

体得できる

あなたのどの世界へ羽ばたく？研究開発、製造・販売、起業etc…

「健康」と「美」に対する機能評価を行い世の中へ

食香粋化学科

ものづくりの現場で学ぶこと…それは

感性を養い・人間力を高め・自分成長させる

大きなアドバンテージ

それができる北海道オーツクキャンパス