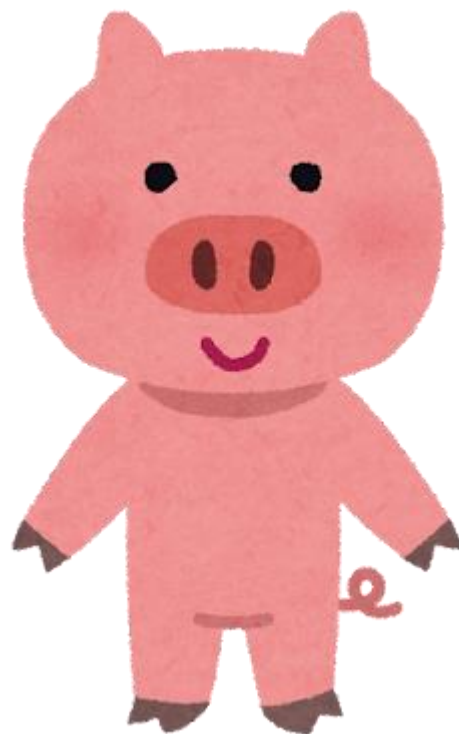


食資源利用学研究室



始めに

皆さん はじめまして。
食資源利用学研究室です。
この度は私達の発表を観ていただき
ありがとうございます。

食資源利用学研究室 略して**利用研**では
主に、**肉・卵・乳**について
研究を行っています。

ここでは研究室の活動や
研究内容について紹介します。

興味を持って
いただければ
幸いです！！





利用研は
主に研究棟**5階**で活動しています！

多田 耕太郎 教授

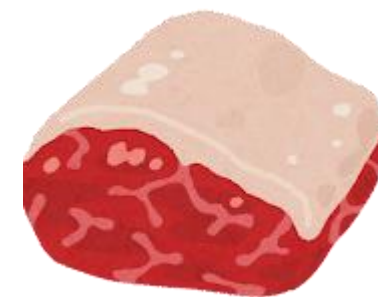
入澤 友啓 准教授

小泉 亮輔 助教

院生 1名

4年生 19名

3年生 30名 が在籍中！

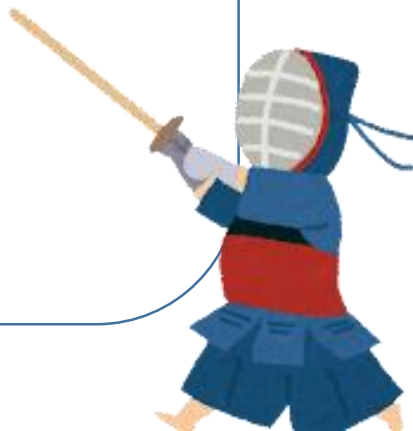




所属教員紹介

プロフィール欄

1. 出身地
2. 高校時代の部活動
3. 趣味・特技
4. 好きな言葉



多田 耕太郎



1. 東京都日野市
2. バレーボール
3. サイクリング・剣道(4段)
4. 守破離





入澤 友啓



- 
1. 神奈川県寒川町
 2. 硬式テニス
 3. 料理、コーヒー、ゴルフ
 4. 為せば成る



小泉 亮輔



1. 神奈川県海老名市
2. ソフトテニス
3. 家庭菜園・場を凍らせること
4. 自分に何ができるかは
自分以外の者には分からない。
自分でもやってみないと分からないもの。

年間活動(3年次)

通年

基礎実験・食品製造技術の習得

4～5月

新学期開始 上級生と顔合わせ
実験: 中和滴定・吸光分析

6～7月

肉製品製造実習 科学論文輪読会
実験: 一般成分分析

9月中旬

夏季集中特別実習

10月

実験: 生菌検査・色調, 粘性, 物性測定

11～12月

乳製品製造実習 科学論文輪読会

2月

卒論聴講 卒論テーマ決め



来年の卒論のために
みんな必死に実験を
頑張っています☺

年間活動(4年次)

通年

卒業論文研究

4~5月

下級生と顔合わせ 研究計画発表

6~7月

卒業論文進捗状況報告

8~9月

夏季集中特別実習

11月

肉製品製造実習

12月

卒業論文中間報告

2月

卒業論文発表



卒論完成のため日々
頑張っています(^◇^)

次は**4年生**の研究内容を
紹介していきます！！！！



畜肉を用いた発酵調味料 の開発

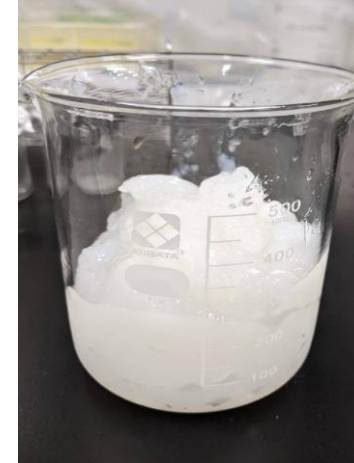


発酵0週目

発酵4週目

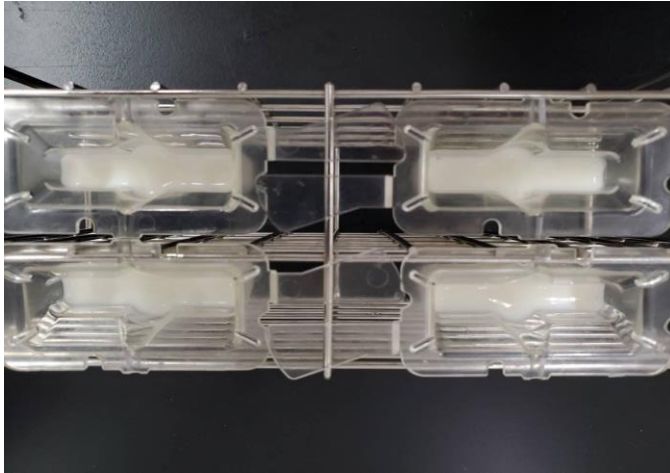
豚すね肉は高タンパク・低脂肪ですが、筋が多く硬い肉質から利用法が限られているのが現状です。そこで、需要価値の低い“豚すね肉”と“発酵”の技術を用いて“新規味噌様畜肉発酵調味料”の開発を行っています。

高圧処理が畜肉タンパク質の ゲル化に与える影響



ソーセージは、塩で溶け出る性質を持つタンパク質の働きで弾力性が生み出されます。そのため、減塩は難しいとされてきました。しかし、高い水圧を加えることでタンパク質の変性が起こることから、この方法を応用した減塩ソーセージの開発に取り組んでいます。

粉乳を用いたチーズの 製造方法に関する研究



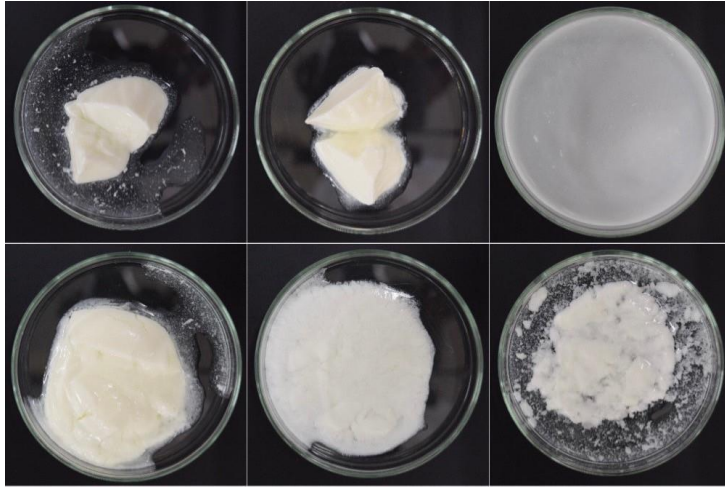
粉乳を原料とした
チーズの製造を目指し、
乳酸菌の添加が
どのような影響を及ぼすか
について研究しています。

新規発酵食品に関する研究



沖縄の伝統食品である
「豆腐よう」に用いられている
紅麹には血圧上昇抑制作用などの
機能があります。
そこで、紅麹により発酵させた
高い機能性を持つ新規乳製品の
開発を行っています。

冷凍牛乳の食品加工への 応用に関する研究



牛乳を冷凍した際に
起こる性状変化を解明し、
ヨーグルトなどの食品へ
原料として利用した際の
影響を調べ、適した加工法
について検討しています。

近赤外線分光法を用いた 乳製品の分析に関する研究



近赤外線を食品に照射し、
反射・吸収・透過する光を測ることで
食品の状態を把握することができます。
この方法は食品を破壊せずに
測定できることが利点です。
現在、乳製品全般に使えるように
データを蓄積し、解析について
研究を重ねています。

粉乳を原料とした チーズの製造



粉乳の有効活用を目的として、
タンパク質の変性により凝固しにくい
粉乳を原料としたチーズの製造を
行っています。
試作では、カビを繁殖させて、
風味を付ける熟成チーズの加工に
取り組んでいます。

他にも様々な専門性のある 研究をしています！

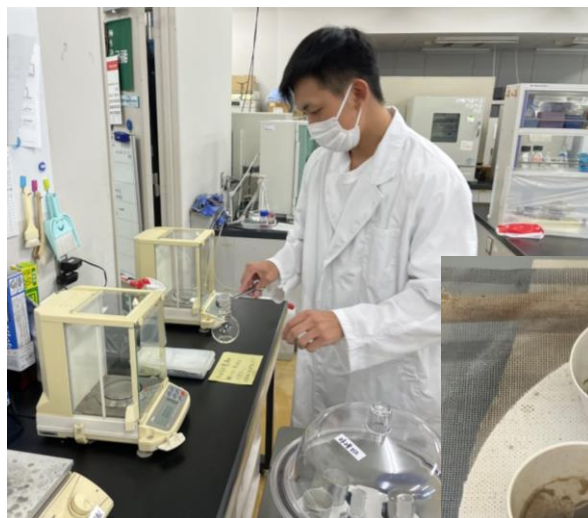
次は**3年生**の
実験内容を
紹介していきます！



3年生実験・実習内容

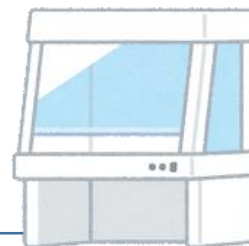
一般成分分析

食品の水分・タンパク質・
脂質・灰分・炭水化物
の含有量を測定します



生菌検査

食品の微生物を測定し、
安全性・保存性などの総合的な
評価を行う実験です



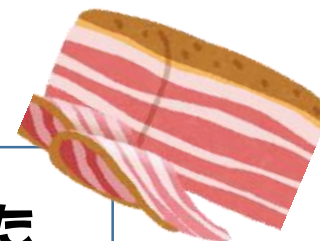
乳製品製造実習

乳製品である
アイスクリームの製造を行い、
その方法と原理を学びます



畜肉製造実習

豚肩ロースを原料とした
ベーコンの製造方法と
原理を学びます



など 様々なことを行っています

次は利用研のある1日を紹介します!!

モデルは高身長 of 3 年生渡邊くんです。



彼は高校時代野球部に
所属していたスポーツマンです!!



それでは行ってみよう!!



🌞 おはよう 🐦

AM 8:00

研究室の日常

AM 9:00

実験開始!!

事前に計画した手順を
元に進めていきます

朝来たら名札を
裏返します!!



実験の際
白衣着用は必須!!



ランチタイム

こんにちは

PM 1:00

みんなと一緒に
ご飯食べます!!

実験再開!!
午後も頑張るぞ~!

今日のお昼はキッチンカー
のステーキ丼!!



PM 3:00



ゴミを
捨てにいきます

研究室はみんなで
毎日掃除しています!!

PM 5:00

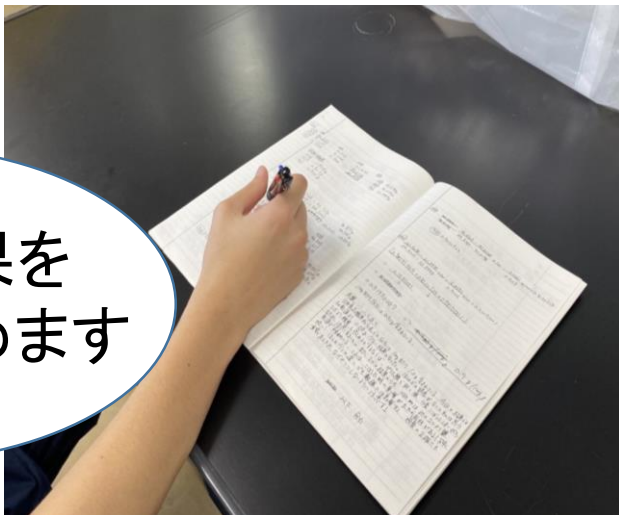


慎重に実験を
進めていきます

実験は基本的に
ペアで行います

PM 6:00

実験の結果を
ノートにまとめます



PM 7:00

今日も1日
お疲れ様～～！



さようなら



利用研では、
このようなスケジュールで
研究に励んでいます。
現在はコロナ禍で様々な
行事が実施できていませんが、
できる範囲で活動をしています。
次こそは皆さんと
対面で会えることを
研究室一同楽しみにしています！

**ご覧いただき
ありがとうございました**





おまけ

利用研写真集





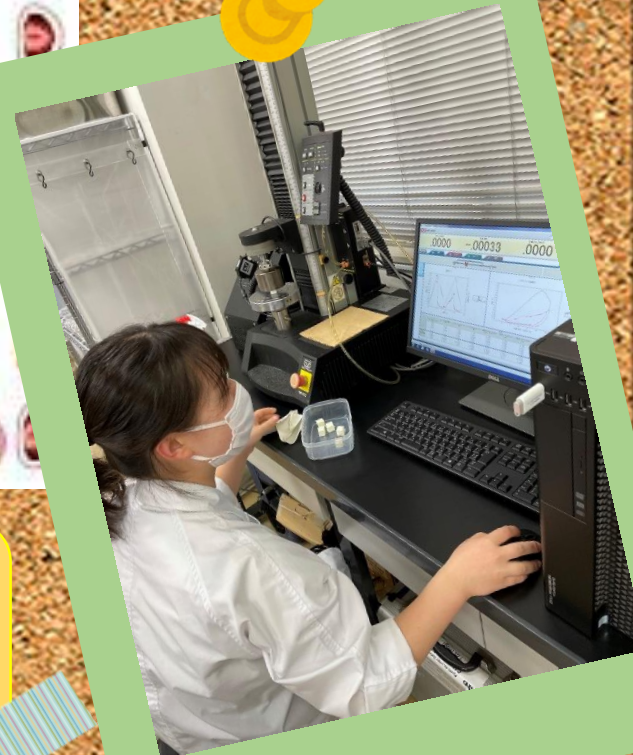
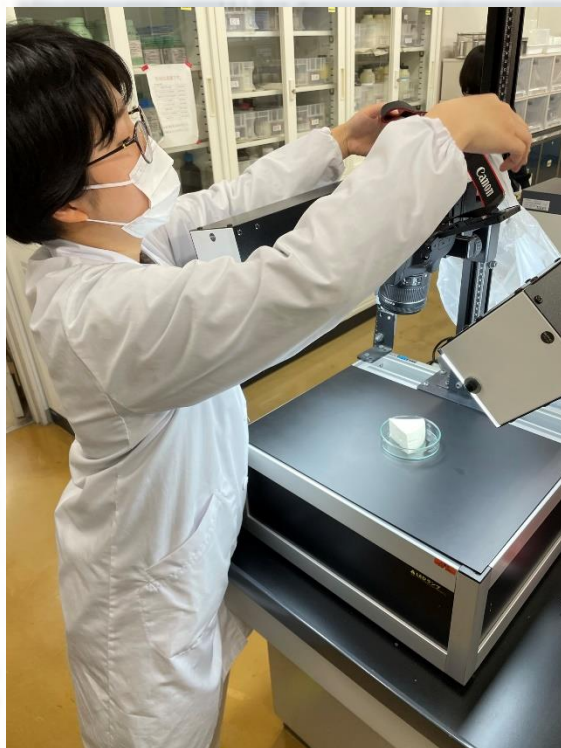
みんなで洗い物！！



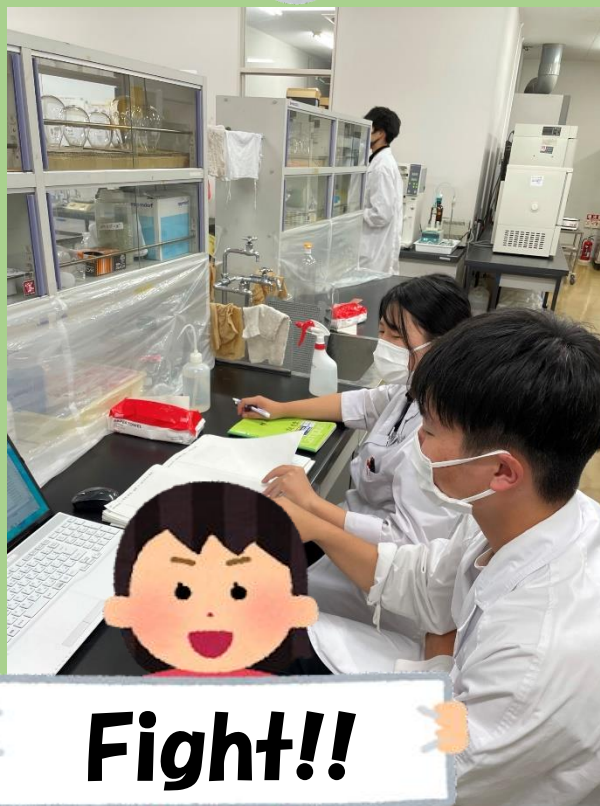
お疲れ様です



双子コーデ♡



卒論頑張れ～～！





製造実習！！





基礎実験！！

