

食品香料の研究室紹介



食の化学研究室

- エミュー肉の食品加工
- すり身やホタテを用いた食品開発
- エゾシカ肉のハム、



ジャーキーの開発など
食べ物のことならここ!

カレーの実験中

香りの化学研究室

- 蒸留装置を使って、色々な植物から香気成分を抽出する実験
- いつもお部屋の中は良い香り♡
- 食品ならフレーバー、香料品ならフレグランス両方できるよ!
- 食品もがっつりやっています。



官能評価の様子 →

応用微生物研究室

- オホーツクで、新発見微生物の探索
- ワインの香気成分の研究
- 食中毒菌の研究
など! 医薬品もからんでくるよ♡



PCRの機械 →

生物化学研究室

- ホツリヌス神経毒素の研究
 - エミューオイルの加工、利用
 - タンパク質についての研究
- エミューを使った食品や香料品について研究しているのはここ



生物培養の様子