

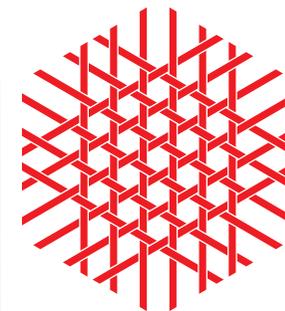
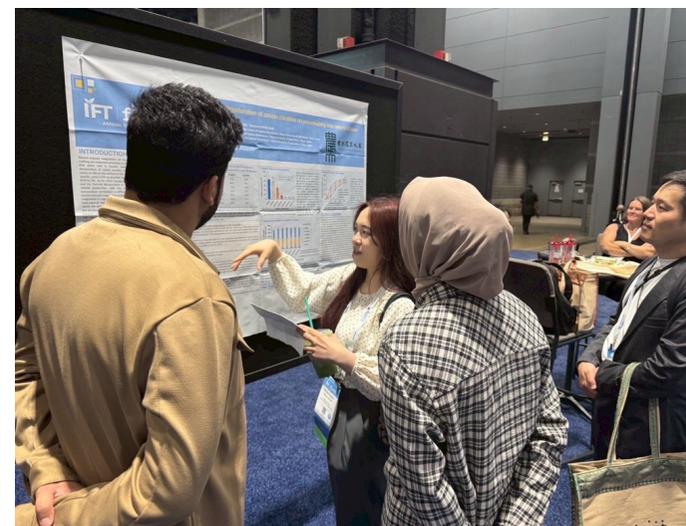
活動内容:国際学会での発表

研究と社会とのつながりについて考える

林 美菜萌 (博士前期課程 2年)

渡航先:アメリカ合衆国・シカゴ

IFT FIRST 2025 - Institute of Food Technologists



アメリカ合衆国で開催された食品科学の国際学会IFT FIRST 2025に出席し、自身の研究成果をポスター発表しました。私は、牛乳を高温殺菌した際の乳タンパク質の構造変化(タンパク質の熱変性)がナチュラルチーズへの加工特性に与える影響について研究しており、本発表では、高温殺菌乳を原料として使用した際のチーズの物性変化やそのメカニズムを調査した結果を報告しました。英語での発表には不安もありましたが、話した内容が相手に伝わったことや、海外の学生との意見交換ができたことは、私にとって貴重な経験でした。また、自分の研究分野に詳しくない相手にわかりやすく説明すること、そしてその研究が社会にどう貢献するかを意識して伝えることの重要性を感じました。会場には400以上の研究発表があり、海外の最新研究やトレンドを学べたことは、大きな刺激になりました。

学会と併せて、IFT主催の展示会も同時に開催されており、最先端の

食品技術や業界動向にも触れることができました。付加価値のある食品や飲料を作るための原料や技術の開発が盛んに行われており、大学での基礎研究が社会にどう展開されていくのかを考えるきっかけにもなりました。

私は卒業後、食品メーカーに就職します。今後ますます進むと予想される日本企業の海外展開の中で、国内と海外をつなぐ架け橋となれるような人材を目指したいと強く感じました。