

どのような研究をしているの??

ハチミツの秘密

ハチミツはグルコースとフルクトースを約80%含む高濃度糖水溶液で、健康食品としても注目されています。ハチミツは低温に保存しても比較的結晶化が起こりにくいことが知られているなど不思議な性質を持っています。秘密の一つが花の蜜をハチの体内で分解してグルコースとフルクトースにしている点です。その他の秘密について

現在研究をしていますが、簡単に分かるほど甘くはないようです。



食品保存法の探求

生活に深く浸透した冷凍食品。食品は何でも冷凍保存すると長期間保存できると思われがちですが、凍結保存によって品質を著しく低下させてしまう食品は沢山あります。例えば、ニンジン、凍結保存によって細胞が破壊され、食感を軟化させてしまいます。その原因を突き止め、新しい保存技術確立することを目指しています。

凍結保存後

フニャ...



・研究室のメンバー

指導教員

教授 梶原一人

助手 安藤寛子

その他メンバー

M2 1名

B4 15名

連絡先

kajiwara@bs.teu.ac.jp

hiando@bs.teu.ac.jp

・卒業後の進路

武田薬品、伊藤ハム、理研ビタミン、森永乳業、伊藤忠肥料、小川香料など

東京海洋大学院、首都大学東京院、埼玉大学院、静岡大学院など

・高校生の皆さんへ

夢を持って大学に進学して下さい

・先輩に聞く!!

Q1. 大学の魅力は?

A1. 研究施設が充実しているので、いろいろな研究を学べます。また、キャンパス内に花壇や噴水も整っていて、勉強・研究に疲れた時にとっても癒されます。

Q2. 研究室を選んだ理由は?

A2. 食品の研究に興味があったからです。また、研究室もアットホームで、何より梶原教授のユーモラスな人柄に惚れました。



Q3. 研究テーマは?

A3. 食品を試料に、物理化学・工学的な観点から研究を行なっています。また乾燥耐性を持つ不思議な生物「クマムシ」についても研究するなど、興味を持ったことには積極的に挑戦しています。

Q4. 大学院の勉強は何をするの?

A4. 砂糖の1つである“ラフィノース”を研究しています。ラフィノースは低カロリーなので、“食べても太りにくい糖”として知られています。この糖の分子構造を調べる研究をしています。

