

高機能性食品(梶原一人・安藤寛子)研究室

どのような研究をしているの??

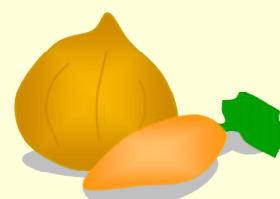
アイスクリームの秘密

アイスクリームは数多くの食品の中で、凍ったまま食べる特異な食品です。そのおいしさには「氷」が関係していることを知っていますか？氷は、アイスクリームの滑らかな食感を作り出し、その品質を決定する重要なファクターです。氷の形態の観察を通して、アイスクリームのおいしさに関わる研究を行っています。



冷凍食品の食感改善

生活に深く浸透した冷凍食品。食品の長期保存法として冷凍技術は確立されたものと思われがちですが、生野菜の冷凍食品はありません。この理由は、凍結により細胞が破壊されるためです。この破壊は、生野菜を軟化させてしまいます。その原因を突き止め、新しい保存技術を確立することを目指しています。



・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 2名

B4 15名

連絡先

kajiwara@bs.teu.ac.jp

・先輩に聞く!!

Q1. 研究室を選んだ理由は？

A1. 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。

Q2. 研究テーマは？

A2. 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。

Q3. 研究をするために重要なことは？

A3. 科学の総合的な知識は基礎として重要です。そして、研究の目的をしっかりと理解し、何をすべきか自分自身でしっかりと考えて取り組む姿勢が重要です。



・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 大学院、首都大学東京 大学院、埼玉大 大学院、静岡大 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