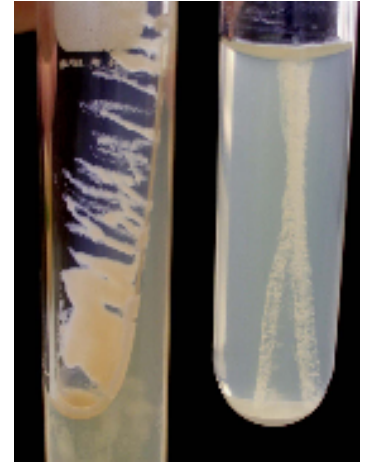


微生物を利用する研究

酵母、カビ、乳酸菌など、いろいろな種類の微生物を利用しています。

- ・植物を素材とした発酵飲料の製造 (アルコール飲料など)
 - ・乳酸菌の増殖促進因子の研究 など
- 右の写真は保存中の酵母と乳酸菌です。



食品の味を変える研究

くせがあって飲みにくいジュースをアルコールを利用して飲みやすくしています。
この変化が渋柿の渋抜きと同じ理由で起こっていることを明らかにしました。



研究室について

指導教員 講師 西野智彦

研究室のメンバー 大学院生1名、学部生12名(うち女性1名)

高校生へのメッセージ

微生物と食品を対象に幅広く研究をおこなっています。
実験してみると、微生物はいろいろな性質を持っていることがわかります。

みなさんも微生物を利用した研究をしてみませんか？
意外と面白いものです。