

食品の味や香りを研究しています。

研究対象はワイン、緑茶、紅茶、果実などです。



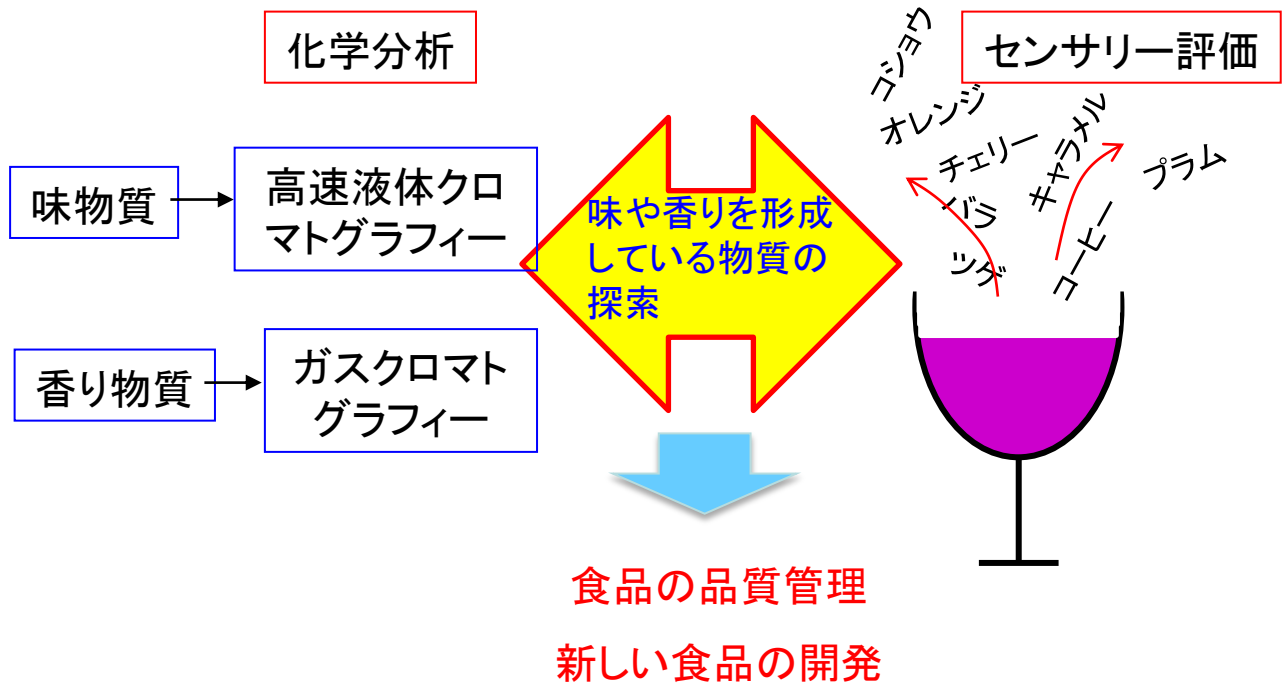
食品のおいしさのもと(色、味、香り)をつくる物質を抽出し、分析します。



人はどのように味や香りを感じるのでしょうか？
味覚や嗅覚を使って味や香りを測定します。



得られた研究成果を、新しい食品の開発に活かします。



研究室のメンバー

指導教員: 教授 高柳 勉 修士1年: 3名 学部4年: 11名