

◇ 微生物と仲良くする ～発酵食品製造の合理化～

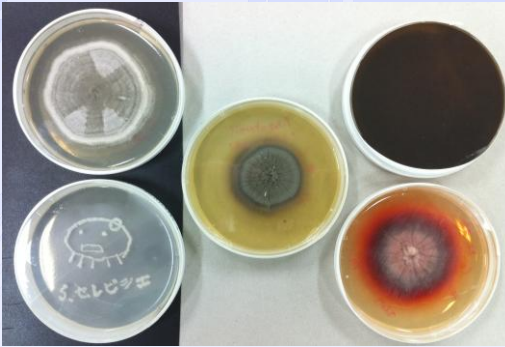
・発酵食品を科学する (乳製品組)

様々な微生物を用いた食品の研究(成分、機能、製造工程など)をしています。現在は、豆乳を使ったヨーグルトやチーズ、カスピ海ヨーグルト、乳清タンパクの解析など、幅広く発酵食品について研究しています。



・日本酒を科学する (酒組)

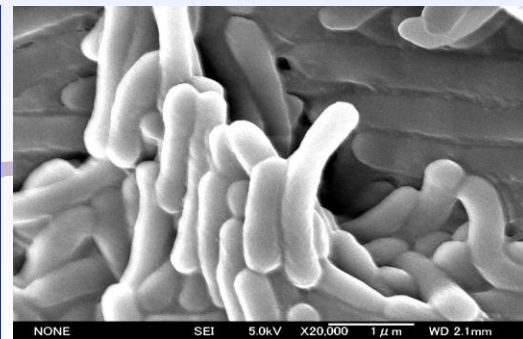
微生物たちの力を借りて、新しい日本酒を造ろうとしています。実際に醸造を行っており、リンゴの香りがする日本酒や発芽玄米を使用した日本酒などの、付加価値の高い日本酒の製造を目指しています。



◇ 微生物を見つける ～新しい微生物の発見と応用～

・新しい微生物を科学する (微生物組)

新種の可能性がある微生物について研究をしています。現在は、それらの微生物を様々な環境から採取したり、その特徴を明らかにするための実験を行っています。右の写真は新しい可能性のある微生物です。



◇ 研究室について(2011年度)

《構成員》

教授 山下 隆

院生 9名

学部生 11名 (内女性3名)



《活動》

毎週月曜に、実験・就活などの進捗報告や、文献を発表するゼミを開催。その他、酒蔵や牧場の見学、お花見、月一回程度呑み会を行ったりしています。



◇ 高校生へのメッセージ



“もやしもん”をご存知ですか？あんな事件は起きないけれど、この研究室ではカビや酵母、細菌たちと仲良くなれますよ♪
ぜひ、研究室の扉を叩いて下さい！