

2025年度修了生研究テーマ（食環境科学研究科）

研究テーマ

蔵付きバクテリアと清酒酵母の相互作用と日本酒造り

ムクナ豆の機能性成分に関する研究

薬用食材の加熱による成分および機能性の変化

Vibrio artabrorum T1-5由来アルギン酸リアーゼの性状とその応用

ムクナ豆を用いた甘酒様食品の調製条件が糖組成および呈味特性に及ぼす影響