

食の安全と信頼に資する教育と研究を！

食品安全学教室

食の安全について

食の安全にかかわる問題は、食中毒菌、自然毒（海産毒・植物毒）、カビ毒、カドミウムやヒ素、放射性物質のような環境汚染物質、アレルギーを引き起こす各種アレルゲン、調理・加工中に食品成分の熱反応で生じる化学物質、農薬、食品添加物、遺伝子組換え食品など広い分野があります。

食品安全学教室では、食の安全に関するこれら諸問題を理解し対策法について考えられる人材を教育すると共に、研究では**危害の原因となる元素、分子、化学物質、そしてそれを生み出す遺伝子資源を対象に、生物有機化学、分析化学、分子生物学**といった専門分野を活用した**問題解決**を図っています。

2022年度



研究室室員

教員：知久和寛 准教授
4年生：6名
3年生：9名
2年生：3名（早期ゼミ生）

2021年度



食品全学教室で行われている研究

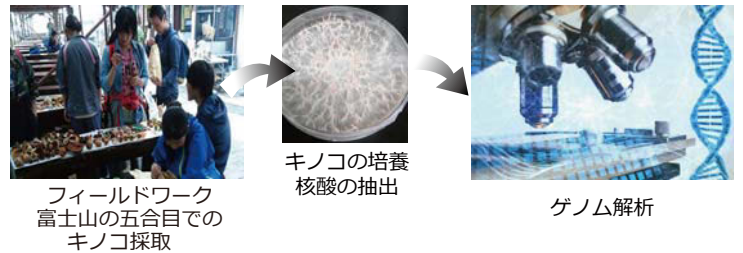
危害成分の検出・分析

食中毒リスクを伴う成分の分析と原因菌の検出技術の確立を目指しています。

キノコ中の危害成分の分析



キノコ中毒の原因菌の判別のためのキノコゲノムプロジェクト



食品の加工・貯蔵条件下における成分変化

食品の加熱加工や保存は成分の生物学的あるいは化学的変化を引き起こします。その**加工工程で起きる機能性成分の形成や危害成分の消長**を調べています。

加熱加工工程における希少オリゴ糖のメイラード反応の分析



発酵食品・食品原料開発

食用微生物である**キノコ**を用いた**新たな発酵食品の開発**や食用キノコが生産する**酵素を用いた食品原料の開発**を行っています。

食用キノコを用いた新たな発酵食品の開発



食用キノコの酵素を使った「ものづくり」

