

食を科学しカタチにする



キーワード 技術開発(食品製造・食品加工・食品開発), 品質管理

研究概要

食を科学する (永井 毅研究室)

私たちの研究室では、食材の利用法、特に付加価値を高めるための加工技術の開発を目的として、「食品製造・食品加工・食品開発」をキーワードとした食品科学研究に取り組んでいます。これまでの研究において、高い付加価値をもつ加工食品の製造につながる技術を開発してきました。これらの基礎研究により得られた知見をもとに、新たな食品開発を成し遂げています。地域経済の活性化を見据えた私たちの研究は、地方創生にとって重要な位置付けとなっています。また、食品廃棄物等の削減も課題です。これらの有価資源の高度有効利用法の開発にも取り組んでいます。詳しくは、QRコードからwebサイトにアクセスしてください。

当地で取り組むべき研究を実践しています。

どのような共同研究・連携に結びつけられるか？

- ・新たな食の誕生を目指す技術開発
- ・多様な食課題に対応する技術開発

永井 毅 教授 NAGAI, Takeshi

専門分野：食品製造・食品加工・食品開発
E-mail：tnagai@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

