

受験生のみなさんへ

『 食を科学し、問題解決！ 』

山形大学農学部食品・応用生命科学コース

教授 永井 毅 (NAGAI, Takeshi)



学生諸君と一緒に取り組んで、商品開発を達成しました！
 「おはよう日本」の全国放送や民放各局、ならびに各新聞記事などでも取り上げられています。このように、**学生が輝ける環境づくり**も行なっており、**地域と連携した作業**も進めています。**地域の強みを活かし、業界の弱みを克服する**。これからはこのような視点で食品問題に対応する必要があります。

近い将来、日本人の4人に1人は**高齢者**となるといわれます。ヒトは一生を終えるまで、できれば**生活の質「Quality of Life」**を維持したいと考えることでしょう。また、**ストレス**の多い社会で生活することは、**老化を加速**させます。**未利用資源**から抽出した有用成分の**機能性**を最大限活かした「**化粧品の開発**」を進めています。肌をいたわり、心をリラックスさせ、スキンケアをリラクゼーションタイムに変える、**肌と心に働きかける「化粧品の開発」** QOLの維持・向上に役立つかも知れませんね。



食品加工・製造・分析学における教育・研究を行っています。

- ①様々な食材や未利用・低利用資源から新たな食品開発につなげるための食品加工・製造・分析技術等の技術開発や応用研究
- ②環境に配慮した新たな製造法の開発
- ③機能性解明ならびに機能性を活かした食品創製
- ④高品質な地域食材を活かした新しい食品開発
(地域に密着した教育・研究)

企業等の技術相談や出前講義など
 歓迎いたします



詳細は……

<http://www.tr.yamagata-u.ac.jp/~tnagai/> を
 ご覧ください。

専門分野：食品化学

自己紹介：趣味はサケ釣り、**本業もサケ釣り？**とは
 いきませんが……。

どうぞよろしくお願いいいたします。

連絡先：0235-28-2821 (FAX兼用) (3号館1階3153室)

e-mail : tnagai@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

