

不二製油グループ本社「食の創造」講座 '22年度研究報告会

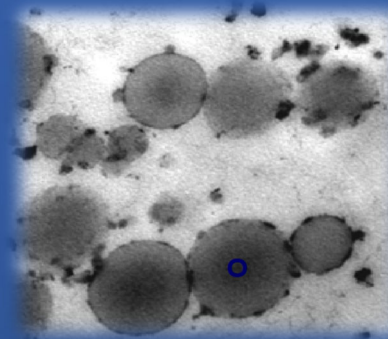
2021年4月より農学研究科に連携講座：不二製油グループ本社「食の創造」講座を設置し、①未利用食資源からの多糖類機能剤の開発と食品への利用、②大豆を用いた次世代プラントベースドフードの開発を目指して研究に取り組んでいます。22年度の研究成果をご紹介します。奮ってご参加ください。

日時：2023年 4月21日(金) 15:00～16:10

場所：こぶし会館 研修室B

参加対象者：茨城大学教職員，
農学部並びに農学研究科の学生

参加費：無料



プログラム：

- 15:00～15:10 学部長挨拶
- 15:10～15:30 水溶性エンドウ多糖類による酸性乳飲料の安定化機能の解析（食品保蔵学：中村彰宏）
- 15:30～15:45 乳タンパク質の加熱凝集に及ぼす水溶性多糖類の機能性（博士課程前期1年 菊池真由）
- 15:45～16:05 大豆タンパク質の組成成分画と肉様組織化に関する研究（連携講座 客員教授 佐本将彦）
- 16:10 閉会

主催：農学部研究推進委員会 問い合わせ先：内線 8507（農学部総務グループ）