

教員名と研究室名

准教授 薩 秀夫 / 食品生理機能工学研究室

主な研究内容を目指す将来像

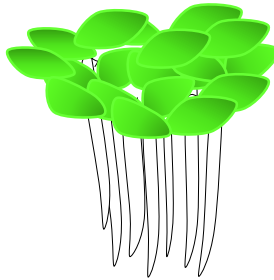
超高齢社会を迎えた現在の日本では、食品による病気の予防・健康の増進が望まれています。そこで、食品に含まれる病気の予防効果が期待できる機能性食品成分を探索し、その成分が身体におよぼす作用を主に動物培養細胞を用いて明らかにすることで、人々の健康に寄与することを目指しています。

研究キーワード

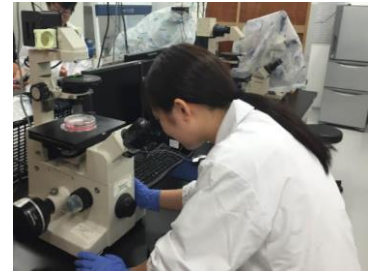
機能性食品 / 機能性食品成分 / 生活習慣病 / 免疫系 / 動物培養細胞

研究の魅力・面白さ

- ✓食品分野の中でも機能性研究は最も注目されており、今後もその発展が益々期待されている分野です。
- ✓野菜や果物に含まれるポリフェノールやアミノ酸、乳酸菌などさまざまな食品成分を使って研究することができます。
- ✓食品企業との共同研究に関わることもでき、自身の扱った食品成分を含む食品が実際にスーパー・コンビニなどに並ぶこともあります。



ブロッコリースプラウト



細胞の顕微鏡観察

履修しておきたい推奨科目

食品栄養化学(3年前期)

研究室配属希望者へのメッセージ

研究を通じて、食品栄養素の体内での働き・機能性食品成分の生体への作用を科学的に理解するとともに、動物培養細胞の無菌操作といった細胞培養技術も習得できます。「食」を通して、社会の人々の健康に貢献することに興味のある人を歓迎します!

連絡先

satsu@maebashi-it.ac.jp