

日本獣医生命科学大学食品科学科の「食品大好きプロジェクト」 早期ゼミ第1期生9名が約1年半の集大成となる研究成果を報告

日本獣医生命科学大学(東京都武蔵野市)応用生命科学部食品科学科では2月3日、食品大好きプロジェクト「早期ゼミ制度」の研究成果発表会と修了証授与式が行われた。同プロジェクトは食品科学科の教育・研究活動の充実化を図る取り組みで、早期ゼミ制度は1年次後期から研究室に所属できる制度。このたび、同制度の第1期生9名が約1年半にわたって行ってきた研究の成果を報告し、全員に修了証が授与された。

2021年度から導入された「食品大好きプロジェクト」とは、「食べる、つくる、研究好きな人 集まれ!」をキャッチフレーズとして、食品科学科の教育・研究活動の充実化を図る取り組み。人間が生きる上で欠かせない「食」における、おいしさ・安全性・機能性についての科学を学び、社会に役立てることを目指している。

その目玉である「早期ゼミ制度」は、1年次後期から研究室に所属し、研究活動に参加することができる制度で、将来的に研究開発職などをを目指す学生に計画性や実行力、そしてプレゼンテーション力などの実践的能力を身につけてもらうことを目的としている。

このたび行われた研究成果発表会では、第1期生9名が1テーマにつき5分の持ち時間の中で、約1年半かけて行ってきた研究の成果を報告した。

その後行われた修了証授与式では、松石昌典食品科学科長から9名全員に修了証が手渡された。早期ゼミ修了後は本格的な研究室配属を迎え、早期ゼミで培った経験をもとに卒業研究に取り組んでいく。

【早期ゼミ第1期生研究テーマ】

- ・和牛肉を使用したデキストリン含有ビーフジャーキーの作製(冷蔵中の脂質酸化程度の分析)
- ・赤身牛肉を使用したデキストリン含有ビーフジャーキーの作製(保存中の脂質酸化程度とその異常値の原因解析)
- ・微生物の分離と保存
- ・人工甘味料が微生物の増殖に与える影響
- ・キノコを用いた発酵食品の開発(1.発酵に適したキノコ種の選抜とキノコ味噌の試作、2.キノコ麴の評価およびキノコ味噌の成分分析)



▲研究成果発表会の様子①



▲研究成果発表会の様子②



▲早期ゼミ修了証授与式後には全員で記念撮影

●食品大好きプロジェクト特設サイト

https://www.nvlu.ac.jp/food_pro/



●日本獣医生命科学大学応用生命科学部食品科学科

<https://www.nvlu.ac.jp/food/>



(関連記事)

・日本獣医生命科学大学食品科学科で1年次から研究指導が受けられる「早期ゼミ制度」がスタート
(2021.11.26)

<https://www.u-presscenter.jp/article/post-47079.html>



【本リリースの配信元】

日本獣医生命科学大学 事務局事務部 学長室・企画調査課

TEL:0422-31-4151(代表) FAX:0422-33-2094

E-mail:ir-nvlu1@nvlu.ac.jp

<https://www.nvlu.ac.jp>