

海洋生物
科学講座

学生実習で新製品開発



誠准教授は、三重大学水産製造工場において、柿沼先生の前腕で、オリーブを製造する際に、

三重大学生物資源学部生物圏生命科学科柿沼誠准教授（左上写真）は海洋生物科学講座で開講されている「食品デザイン学実習」において缶詰の新製品開発を行った（右下写真）。学生が中心となって企画したもので、おいしさだけでなく添加物などを一切使用せず食の安全にも留意したものになっている。学生はこの実習を通じて食品開発の企画から製造までを総合的に学ぶという。

より美味しくより安全に

生物圏生命科学ニユース

特集

第3号

柿沼誠准教授は「新しい製品を開発することは大変難しい。しかし学生の柔軟な発想と行動力を発揮することで克服することができると。また食品の安全性について学ぶことで、社会に貢献できる人材を輩出したい」と新製品開発への意気込みを語った。

海洋生物化学研究室

海洋生物化学研究室では、海藻の生理機能について分子レベルで解析している。のりの色落ちをはじめとする海藻に関する諸問題の原因を究明するた

海藻の可能性を探る



食品デザイン学実習で開発した缶詰を作っている学生たちの様子

また海藻から人間の健康に役立つ有用成分を取り出しその機能の解析も行っている。未利用資源として海藻は現在注目を浴びつつある。海藻のさらなる可能性を探る研究はまだまだ続く。