

○准教授

氏名	上 菌 薫	KAMIZONO Kaoru		
研究分野	食品加工, 食品衛生, 食品機能			
科学研究費細目名	食品化学, 食品機能, 食品製造・加工, 食品貯蔵, 食品安全性			
研究のキーワード	ジビエ, 灰干し, 有用微生物, 地域活性, 食品開発			
主な研究テーマ	火山灰を活用した伝統加工法の応用; 火山灰を活用した灰干しという加工手法を用いて食品への付加価値検討			
	鳥獣被害対応を考慮したジビエの活用; 廃棄が今現在高い鳥獣被害対応で駆除される鳥獣肉の安全かつ活用検討			
	地域活性等を見据えた有用微生物の探索・単離・活用; 乳酸菌、酵母を中心に			
学位	学術博士 (食品科学)			
リサーチマップ				
主な担当授業科目	(学部) 食品学総論, 食品学各論, 食品学実験, 食品加工学, 食品加工学実習, 栄養学・生化学実験, 食品衛生学, 食品衛生学実験, HACCP 実践演習, 食科学概論, 食物総合演習 A・B, 卒業研究 A・B (大学院) 食品科学特論, 家政学特別研究演習 1・2・3・4			
受験生へのメッセージ	ヒトが健やかであるためには地球の健やかさが重要と改めて全世界が動き始めています。その一助となれるように、温故知新を基に意外性にも着目しながら、学生さん達と研究を深めています。食に関する学びは理系要素、文系要素、いずれも地球と一緒に生きる生き物たちの大切な命の活用や環境保護のために重要です。一部の教科だけで無く、高校の各教科の学びとの意外な繋がりに気づけたとき、食への興味がより深まると思います。			
関係する SDGs 項目				
				