

○准教授

氏名	黒田 久夫	KURODA Hisao		
研究分野	食品機能学、分子栄養学			
科学研究費細目名	食品科学、分子生物学、植物分子・生理科学、ゲノム生物学、機能生物学			
研究のキーワード	脂質酸化、分子栄養			
主な研究テーマ	植物性食品のおいしさと脂質酸化酵素 化学感覚と食品の嗜好性 植物性食品に含まれる機能性タンパク質の解析			
学位	博士（理学）			
リサーチマップ	https://researchmap.jp/hisao.kuroda.phd			
主な担当授業科目	(学部)基礎サイエンス実験、統計学演習、食品機能学、コミュニケーション・プレゼン演習、食企画・開発演習 I、食企画・開発演習 II、食企画・開発演習 III、食品流通経済、フードビジネス演習、食物総合演習 A、食物総合演習 B、卒業研究 A、卒業研究 B (大学院)食品機能学特論			
受験生へのメッセージ	植物性食品に含まれている酵素・タンパク質が、食品のおいしさや栄養にどのような影響を与えているかを研究しています。食品の嗜好性や健康機能性を高める加工・保存・調理法や、新しい食品素材の開発を目指しています。 資格を取ることは、大学の学びの最終目標ではありません。自ら課題を見つけ、考え、新しい価値を生み出せる力を身につけてください。社会をより良く変える人を育てたいと考えています。			
関係する SDGs 項目				
				