

○教授

氏名	林 一也	HAYASHI Kazuya	
研究分野	食品加工学、応用微生物学、食品科学		
科学研究費細目名	食生活学、応用微生物学、食品科学		
研究のキーワード	アントシアニン、ジャガイモ、イモ類、食品機能性、発酵食品		
主な研究テーマ	作物などに含まれる色素のアントシアニンの探求と機能性の研究		
	有色ジャガイモの色素の研究と機能性、加工特性の研究		
	発酵食品を中心とした微生物利用と食文化的研究		
学位	博士(農芸化学)		
リサーチマップ			
主な担当授業科目	(学部) 応用食品学、応用食品学実験、食品衛生学、食品衛生学実験、食物・栄養演習、実践栄養プロデュース実習 (大学院) 食品学特論		
受験生へのメッセージ	作物には色鮮やかに食卓を飾る野菜や果物があります。これらの野菜などはカラフルなだけでなく私たちの健康にも大きな寄与をしています。これらのカラフルな成分を研究しています。また、日本各地になる伝統的な発酵食品についても研究しています。私たちの身近にある食べ物には不思議が一杯ありますので、様々なものに興味を持って研究を進めています。		
関係する SDGs 項目			