

部局名

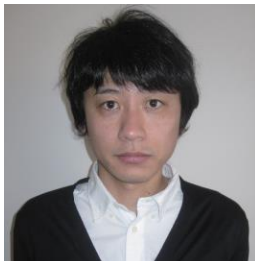
農学部 応用生物科学科

担当: 仲西 友紀



テーマ

畜産物の魅力



食肉、牛乳、卵などの畜産物は、栄養性や嗜好性に富んでおり、私たちの生活に欠かせない食品の一つです。一方で、畜産物の過剰摂取が健康に害を及ぼすことも事実です。

私は、健康的かつおいしい畜産物の生産・製造を目指して、「脂質低減」や「食感改良」をキーワードに研究を行っています。また、畜産物に含まれる成分が有する生体調節作用（病気の予防や改善に役立つ機能）を解明するための研究も行っています。



詳細内容はQRコードから確認できます

のうがく図鑑: <https://www.miyazaki-u.ac.jp/agr/books/book-abs/post-38.html>



海外のスーパーマーケットの乳製品売り場

牛乳は、飲用としてだけでなく、チーズ、ヨーグルト、バターなど様々な乳製品へと形を変えて、私たちの食卓を彩ってくれます。



海外のスーパーマーケットの食肉製品売り場

食肉もまた、そのまま調理に用いられるだけでなく、ハム、ベーコン、ソーセージの原料になります。



畜産物に含まれる成分の生体調節作用を明らかにするための実験の様子