

各学科からのアプローチ
崇城の探究心

《食品》にアプローチする3学科

食品の可能性を高める

人が生きていく上で、「食」はもっとも大事な要素の1つ。
もっと安定的に生産し、機能性を高め、豊かな食の表現を提案する…。
食品の可能性を高めることで、人の営みや地域産業に貢献するために、
様々な技術・知識を研究し、活用を目指している。

応用微生物工学科

廃棄食材が微生物の力で
高機能食品に生まれ変わる

規格外の野菜や果物、果皮など、捨てる食品を活用するため、「粉末」にする「機能性パウダー」製造の研究を行っています。微生物(酵素)と反応させることで風味や栄養価などの機能性を高めた粉末にし、体に良い成分の増加や作用について調べています。

食品

機械工学科

食品加工機械の寿命を予測し
より安全・安定的に長く使うために

加工食品を大量生産する機械のほとんどに使われているのが人間の関節のような「軸受」というパーツです。この寿命を伸ばすため潤滑油にまぜる添加剤を工夫したり、機械が発する音や振動から寿命を予測する研究を行っています。

デザイン学科

食品の「おいしそう」を描き
スキルとセンスを磨く

広告やパッケージなどのイラストは、鑑賞者にメッセージを伝えるために制作します。食べものを「おいしそうに」描き、伝えるために、絵柄や画材の工夫、色使い、「しずる」と呼ばれる演出効果などを学びながら作品を制作しています。

応用微生物工学科

岩崎さん 2019年卒 熊本県 熊本農業高校出身

大好きな果物の研究が
地元の食品生産に貢献!

大好きなミカンなどの柑橘類の皮を再利用したいという思いと、熊本名産の果物を活用できれば地域貢献になるという思いから、柑橘果皮の機能性パウダー化の研究に興味を持ちました。私は晩白柚の皮のパウダー化を担当。作る条件によって香りや風味の個性が出るのが面白かったです。

