

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。

### 機械工学科

黒木さん 2019年卒 宮崎県延岡県立高等学校出身

「食品加工機械の  
悲鳴」を聴き取り  
寿命を少しでも延ばしたい

医師が人の体を診て健康状況を調べ、薬を処方するのと同じように、機械を「診て」数多くのデータから情報を取捨選択し、潤滑油に混ぜる添加剤を工夫する作業はとても難しいです。でも機械の延命に繋がることにやりがいも強く感じ、食品加工をはじめとする機械の悲鳴を正しく聴き取れるよう取り組みました。

