

本プログラムの指導教員と専門分野

## 生物資源利用学専攻

指導教員	専攻分野	主な研究内容
小川 雅廣	食品タンパク質化学	食肉, 食卵, 魚介類, 乳などの動植物性食品に含まれるタンパク質の機能改善に関する研究
川村 理	食品衛生学	マイコトキシンに対するモノクローナル抗体の作製と免疫化学的測定法の確立、マイコトキシンの食品汚染とヒト曝露量調査およびリスク評価に関する研究
合谷 祥一	食品物理学	食品の物理的特性の解析及び食品に適した界面科学的乳化に関する基礎研究
田淵 光昭	応用分子細胞生物学	酵母および動物培養細胞を用いた生命現象の動作原理の解明とその応用
田村 啓敏	食品化学	食品の感覚特性（フレーバー特性）及び生理機能特性に関する化学的解析
松尾 達博	栄養学	食餌と運動が動物の生体内代謝に及ぼす影響およびそれらの相互作用の評価
吉井 英文	食品工学	機能性食品粉末の創製, 食品粉末の緩和現象解析及び糖質の新規晶析手法の開発に関する研究を行う
田中 直孝	細胞生物学	真核細胞を用いた糖タンパク質の機能解析及び糖鎖生合成機構の解析
渡邊 彰	微生物生化学	担子菌キノコが示す特徴の解析とその応用面に関する研究

## 希少糖科学専攻

指導教員	専攻分野	主な研究内容
麻田 恭彦	微生物利用学	担子菌キノコが示す生命現象の生化学的・分子生物学的解析とその応用, 並びに希少糖が菌類に及ぼす生理的影響の解析
櫻庭 春彦	酵素工学	微生物, 特に極限環境に生育する微生物が生産する酵素の機能・構造解析と応用開発
高田 悟郎	応用酵素化学	微生物の生産するセルロース分解酵素及び希少糖生産酵素に関する分子生物学的研究
森本 兼司	酵素利用学	微生物由来の酵素による希少糖質の生産に関する研究