

専攻



食品科学



注目の授業

「食品製造実習」

食品加工の意義や目的、原理を学び、実際にパンやヨーグルト、アイスクリーム、かまぼこなどの加工食品を製造する授業です。

製品化に欠かせない品質管理やコスト計算について学ぶことができます。

※H31.4 から（3 年次対象）

食品科学とは、「食品」を科学的に分析・理解し、人に役立つ知識とすることです。

米満先生は、**34 年間、食品メーカーの技術者**として、日本や海外で加工食品の開発や生産、販売を行ってきました。

この実践経験をベースに、学生へ技術や知識だけでなく、食文化や歴史、地政学などリベラルアーツも教えていきたいです。

研究



豚骨 ラーメン

九州の名物「豚骨ラーメン（白湯ラーメン）」は、日本だけでなく東アジアや北米にまで出店するなど、好評を博しています。

お土産品（即席麺、チルド・冷凍麺）も数多く生産されていますが、**味・風味は繁盛店の品質まで達していないのが現状です。**

実は、**ラーメンスープのおいしさ**に関する**学術的な研究は大変少ない**のです。

そこで、このメカニズムを明らかにし、**高品質豚骨ラーメンの工業的製法を確立**すべく研究を進めています!!

研究目的

●従来の成分解析に留まらず、油の乳化状態とおいしさ、コクの発現について明らかにする。

●加工品であるお土産との品質差を明らかにし、加工品の品質向上に関する知見を得る。



モットー

わかる || 分ける

分かる（理解する）とは、内と外を分けて、両方を比較して初めてできることです。

だからこそ、学生にはひとつだけで判断するのではなく、その他の**様々な食文化と比較して初めて「分かって」**欲しいと思います。



／
美味しいものを食べる喜び、作（創）る喜びを一緒に楽しみましょう！
＼

生命科学部 生命科学科



YONEMITSU

MUNEAKI

米満

宗明

教授

食品科学コース

ツール

NEW

食品加工プラント

企業で使用されている食品加工機器を揃えた**ミニチュア食品工場**として、昨年 9 月に完成。

このプラントは、パンや麺の小麦製品、アイスクリーム・バターなどの乳製品の他、かまぼこやレトルト食品の製造が可能で、**量産試作レベルの食品製造が可能な九州の大学では唯一の施設**です。

／ 総面積 375 m² ／

／ レトルト殺菌釜 ／

NEW

食品開発ラボ

飲食物を食べたり飲んだりした、ヒトの心理変化を脳科学的に測定する脳波計測システムや、味を計測する味覚センサーなどに加え、口腔・鼻腔内の香りの変化をリアルタイムで計測する装置を**九州で初めて導入**しました。



／ 味計測装置 ／



／ 香り計測装置 ／