

当研究室での取り組み

私たちは、食品加工によって生じる構造や物性の変化を「見える化」し、そのメカニズムを科学的に捉える研究を進めています。得られた知見をもとに食品の構造を積極的に制御することで、加工時間の短縮や品質の向上、さらには新たな食資源の利用につながる加工技術の開発を目指しています。地上で培った食品加工・計測技術を発展させ、将来の宇宙空間においても、保存性だけでなく「おいしさ」や「食べる楽しさ」を備えた豊かな食生活の実現に貢献します。

