

News

2015年度 下半期スタート

暑かった夏も終わりを迎え、2015年も10月へ突入しました。B4は卒論、M1は中間発表、M2は修論と、それぞれ先を見据えて計画的に実験を進めてなくてはならないだろう。食品・栄養化学研究室一同、下半期も気持ち新たに頑張りますのでよろしくお願いいたします。

応用生命化学実験 I

10月14日(水)より応用生命化学コース学部2回生の学生実験である応用生命化学実験 I の中で本研究室が受け持つチームがスタートした。2回生は学生実験が週1から週3へと増え、これまでも増して忙しい時間を過ごすことになるが、1年半後に控える研究室生活のためにしっかりと土台作りに励んでもらいたい。さて、本学生実験のテーマは「生体成分の一般分析」。様々な食品からタンパク質・炭水化物・脂肪・水分・灰分などの成分を抽出し定量することで、生体成分の一般的な分析方法の習得を目的としている。実験は来月上旬まで続くため、TAたちの活躍は来月の食品ニュースに掲載する予定である。

進路決定祝賀会

10月28日(水)、B4とM2の進路決定を祝うための祝賀会が開催された。場所はいつもの自然科学棟1号館の談話室。すこし肌寒くなってきたこともあって全員で鍋をつつくことに。M1とB4が中心となって料理の作成など準備を進めてくれている傍ら、研究室のペランダに何やら人影が...



ペランダに突如現れた謎の2人組(左: 谷野有佳(D3)、右: 山下紗枝(M2))。彼女らは一体... ??

その正体は燻製ベーコンを作るために現れた谷野(D3)率いる燻製班であった。スモーカーにサクラチップを入れて巨大なベーコンをモクモク(黙々)といぶすこと6時間、こんな燻製ベーコンが出来上がりました。



燻製されたベーコン。下味まできちんとつけられておりかなりの力作の予感... ?



サクラチップを木炭で焼く坂口香奈(M1、左)、谷野(D3、右)。

しかしながらこのベーコン、あまりに分厚すぎたためか6時間の燻製では中まで火が通りきっておらず、結局フライパンで炒めてから食べることになってしまったのである。何たる失態。しかしサクラチップの薫り付けはしっかりとされており、とても美味でした。燻製班の皆さん、お疲れさまでした！

一方、鍋の方もしっかりと準備が進められており、家でご飯作りを担当している岸田佳織(M1)の手際の良さが目立ったようだ。



祝賀会での一幕。お酒を飲んでおいしい料理があれば自然と笑顔にもなります。写真奥から岡早紀子(M2)、網野紗代(M2)、藍原祥子助教。

終始緩やかな時間が流れ、皆が思い思いに会話を交わすゆったりとした祝賀会となりました。



ただひたすらに鍋を食べ続ける岸田(M1、左)、中村紫乃(M1、中央)、渡邊衛央(B4、右)。

論文・学会発表

学会発表

第67回日本生物工学会大会
城山観光ホテル
2014年10月26日(月)-28日(水)

○高橋俊成、増田康之、吉田和利、水野雅史「生醗乳酸菌のバイオジェニック効果に着目した米乳酸発酵飲料の開発」要旨集 p.88

編集後記

2015年も下半期に突入しました。それぞれの進路も決定したということでとりあえず一安心です。気温の変化まだ激しいので体調に

気を付けて、最後まで気を抜かず
に頑張っていきたいですね。

嘉正 雄太(M2)