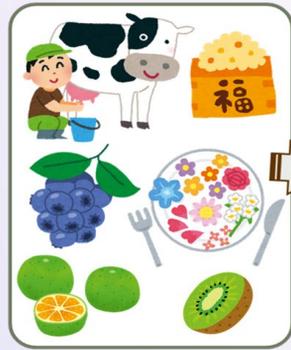


# 生命・環境科学部 食品生命科学科 食品微生物学研究室

発酵を利用した「バイオものづくり」で  
ヒトや環境に役立つものをつくる

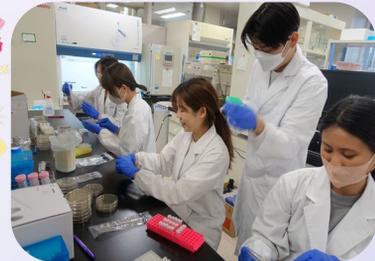
「地域の植物や食品」から  
「発酵菌」を探す



乳酸菌



酵母



## 「発酵」で「健康機能やおいしさUP」

★こんな学生さんにおすすめ！

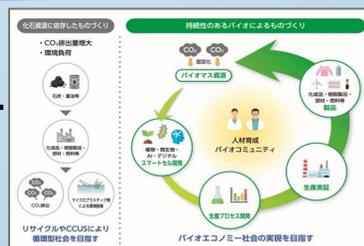
- ✓花や酵母・乳酸菌に興味がある
- ✓微生物学実習が好き・培養が好き
- ✓何かを成し遂げたい！
- ✓楽しく研究活動がしたい！



メリハリのある活動  
をしています！  
迷っている方は是非L棟3階の  
食品微生物学研究室へ！

3年生6名と新研究室がスタートしました！

「バイオものづくり」  
プロジェクトに参加しています  
NEDOカーボンリサイクル実現を加速する  
バイオ由来製品生産技術の開発



大田ゆかり  
(教授)

E-mail : y-ohta@azabu-u.ac.jp