



地域に向けてひとこと

食品プロセス工学研究室は、①発酵食品と応用微生物（乳酸菌）、②グリーンケミストリー（亜臨界水）、③食品素材の微粉細処理をテーマに研究を進め、分野横断的な連携の可能性も模索しています。

邱 泰瑛

CHIOU Tai-Ying
准教授 ・ 博士（農学）



地域に向けてできること

訪問講義

小中
学校

高校

一般
企業

科学・ものづくり教室

小中
学校

高校

一般
企業

- ・ 食品加工の魅力
- ・ 発酵食品の秘密
- ・ スーパー乳酸菌の機能性

研究室見学

小中
学校

高校

一般
企業

技術相談

- ・ 微粉砕処理、亜臨界水抽出実演
- ・ 実験室装置紹介（UFB製造装置、微粉砕機、小型高圧抽出設備など）

- ・ 微粉砕処理と可溶化処理
- ・ 亜臨界水流体処理

発酵食品由来乳酸菌の機能性の探求

●テクノロジー・材料

Kitami Institute of Technology