

# 生命学部 食品生命科学科

## どんな学科なの？

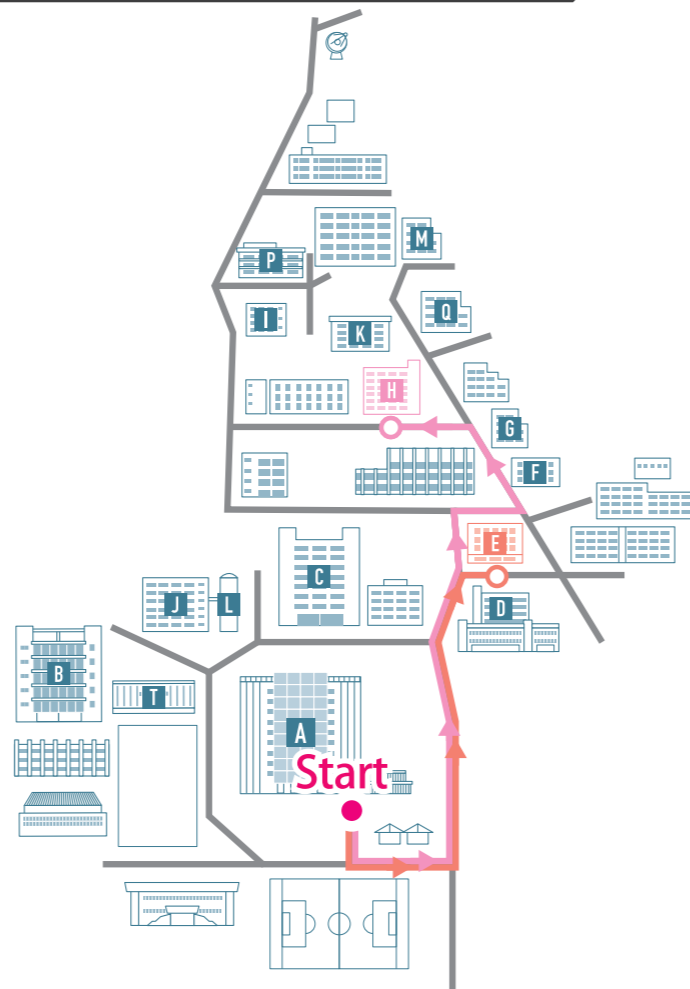
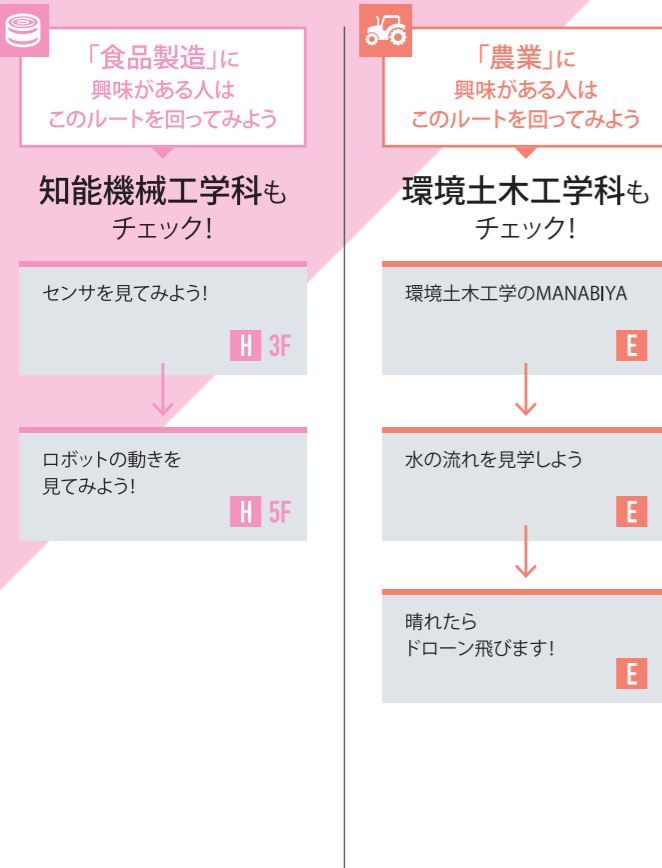
生命科学を基本に、バイオテクノロジーをはじめさまざまな先端技術や知識を生かして、生物の持つ機能の活用や、より美味しく、より安全で、より栄養価の高い食品製造などについて学びます。

## 将来の活躍分野は？

- 食品業界 ●環境・化学業界 ●製薬・化粧品業界
- 医療・健康関連業界 ●高等学校教員(理科) ●公務員

学科発見!君の未来が見える学科を回ろう! もっと楽しみたい人は他の学科も!

### 関連学科もあわせて回ってみよう



27号館 T	総合型選抜入試対策講座 T 多目的室	Nexus21 A 1F
食品生命科学科の魅力	食品生命科学科 何でも相談	ポップコーンが弾ける仕組み
LED植物工場 ~紫色の光のヒミツ~	施設見学	
応用生物分野の研究紹介	カルメ焼きに挑戦!	
フリーズドライの方法を知ろう!	ちくわづくりに挑戦!	
発酵ってなんやろ?	酵素の働きを見てみよう!	
食品製造分野の研究紹介	ブラックコーヒーの成分を調査しよう!	

## PICK UP 学科プログラム



見学 **フリーズドライの方法を知ろう!**

オススメイベント!



体験 **発酵ってなんやろ?**



オススメイベント! **LED植物工場 ~紫色の光のヒミツ~** 見学



ガイダンス **食品生命科学科の魅力**

学科イチオシ POINT **ゲノムを紐解き発酵を科学する!**

次世代シーケンサーを用いて発酵に役立つ酵母など微生物のDNA塩基配列を解析し、微生物が進化の過程で獲得した人間生活に役立つおもしろい機能を遺伝子レベルで明らかにすると同時にその機能をパワーアップさせ、新しい発酵食品や発酵生産システムを開発しています。

