

TYPE C

→ P.4で自分タイプを知ろう

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

「食品製造」に興味がある人はこのルートを回ってみよう

知能機械工学科もチェック!

センサを見てみよう!

H 3F

ロボットの動きを見てみよう!

H 5F

「農業」に興味がある人はこのルートを回ってみよう

環境土木工学科もチェック!

環境土木工学のMANABIYA

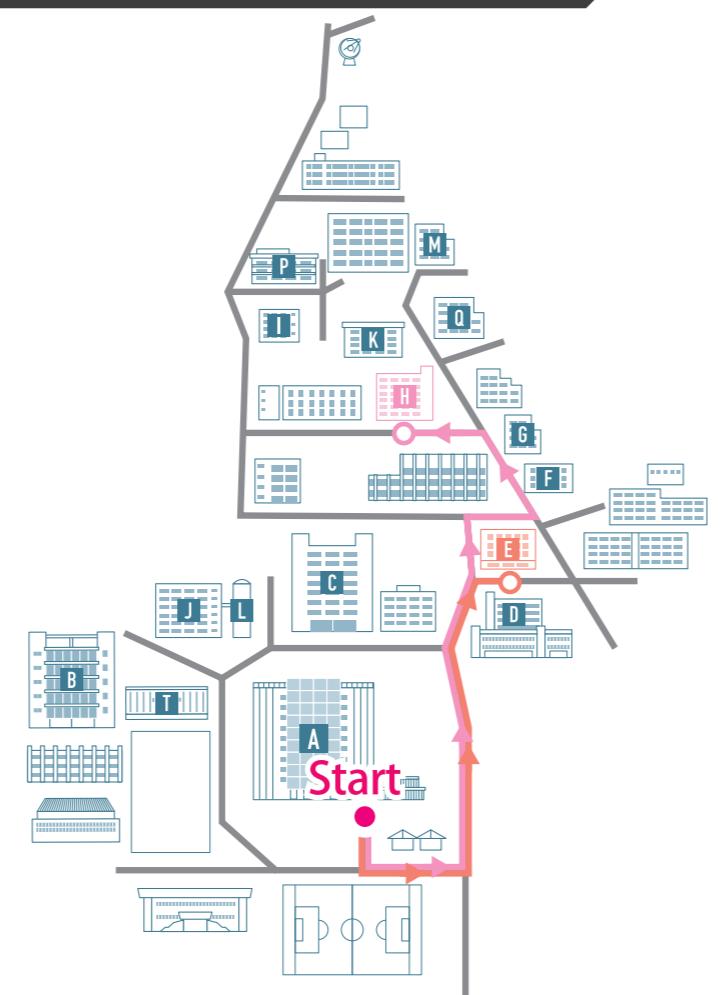
E

水の流れを見学しよう

E

晴れたらドローン飛びます!

E



学科プログラム一覧

〈実施場所は裏表紙の“CAMPUS MAP”と一緒に見てね!〉

体験 見学 ガイダンス 展示

27号館 T

食品生命科学科の魅力

LED植物工場～紫色の光のヒミツ～

応用生物分野の研究紹介

フリーズドライの方法を知ろう!

発酵ってなんやろ?

食品製造分野の研究紹介

総合型選抜入試対策講座 T 多目的室

食品生命科学科 何でも相談

施設見学

カルメ焼きに挑戦!

ちくわづくりに挑戦!

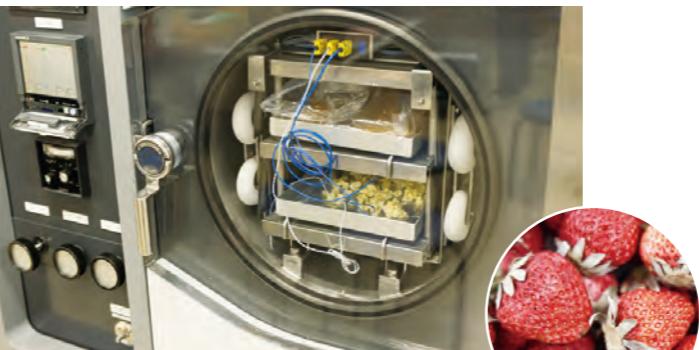
酵素の働きを見てみよう!

ブラックコーヒーの成分を調査しよう!

Nexus21 A 1F

ポップコーンが弾ける仕組み

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!
LED植物工場

～紫色の光のヒミツ～

見学



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!



体験

発酵ってなんやろ?

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。

