

2.7 食品生物学専攻

1. 専攻の概要

食品生物学専攻は、21 世紀に人類が直面する地球規模の課題である食料問題を、資源・環境、生命・情報、民族・文化などの多角的な視点から取り組むことを目的に平成 13 年 4 月に設立された。食品生命科学、食品健康科学、食品生産工学の 3 つの基幹講座 8 分野より構成されている。バイオサイエンスおよびバイオテクノロジーの最先端の知見と手法を駆使して、人類の健やかな生活に寄与できる優れた食品を創成することを目指している。

本専攻では、食品の開発と生産に関わる高度な技術者や研究者の育成、食品を取り巻く広範な科学技術の教育・研究を目的としている。食品生命科学講座（酵素化学、食環境学、生命有機化学）では食品の素材となる生物有機体を生命科学的な観点から考究し、食品健康科学講座（栄養化学、食品分子機能学、食品生理機能学）では人間と食品の関わりを栄養・生理学的な観点から解明し、食品生産工学講座（農産製造学、生物機能変換学）では化学工学や遺伝子工学的手法を導入した新たな食品創成基盤を確立する基礎教育ならびに最先端的研究を行っている。

2. 学生数

大学院修士課程 1 回生	32 名
大学院修士課程 2 回生	34 名
大学院博士課程	20 名