

研究室名

応用微生物学研究室

主な研究内容と目指す将来像

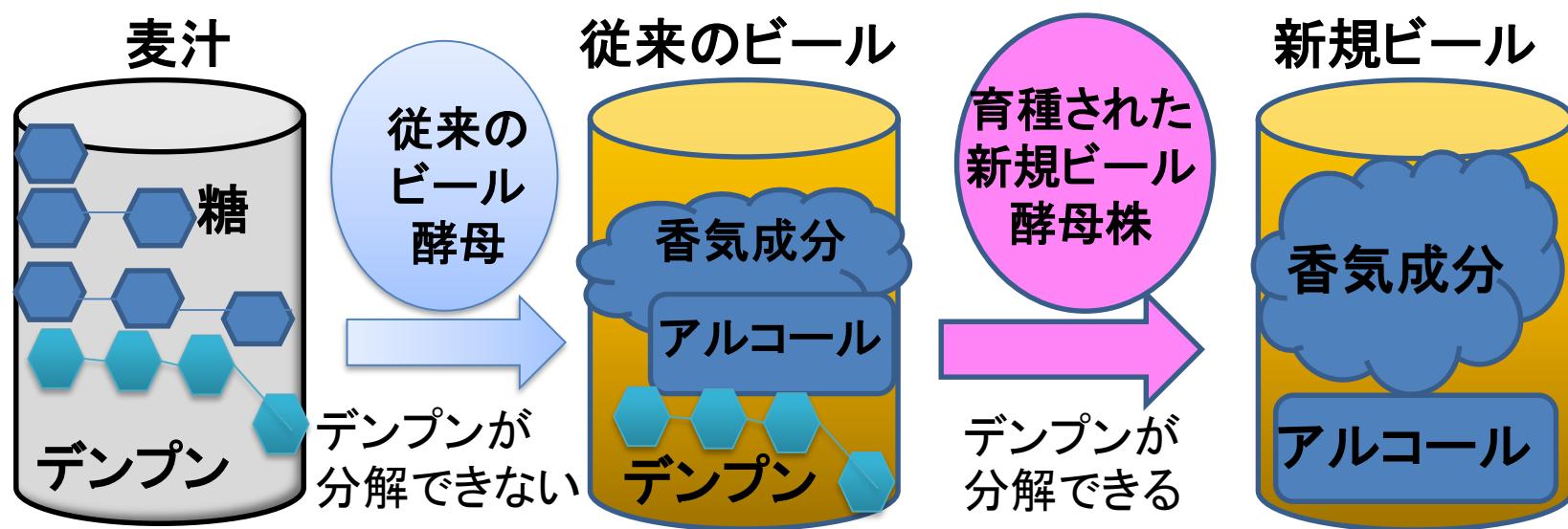
我が国の伝統発酵産業である酒類製造や味噌醤油等の発酵食品産業、我が国が得意としてきたアミノ酸発酵等の発酵産業に、遺伝子工学的手法等を用いて、新しい科学技術のメスを入れて、新たな産業基盤となる基盤技術や発見をしてみたいと思っています。

研究キーワード

発酵産業／遺伝子組換え技術／酵母

研究の魅力・面白さ

- ✓目に見えない微生物が、発酵食品であるパン、酒類、味噌醤油を造ること、その微生物の遺伝子の有無や遺伝子配列のわずかな違いによって、作られる発酵食品の味や香りを変えていくことを、自分の体験や、機器を用いた分析で感じしていくことができます。



受験生へのメッセージ

実験研究が好きな人、遺伝子工学や分子生物学に興味がある人、微生物や発酵食品に興味がある人を歓迎します。

連絡先

tomoo.ogata@maebashi-it.ac.jp