

## 教員名と研究室名

教授 本間 知夫 / 食品機能開発工学研究室

## 主な研究内容と目指す将来像

主に群馬県の農産物や未利用資源について、生体に対する有効成分の探索やその機能性評価、新規利用法、高付加価値化につながる技術開発を通じて、農業・産業に貢献することを目指しています。また、樹木の保安全管理に役立てるための非破壊計測法の開発にも取り組んでいます。

## 研究キーワード

腸管機能／美白効果／廃棄物利用／梅／桑／キャベツ／樹木根系／マングローブ植物／ストレス耐性付与／計測／診断技術

## 研究の魅力・面白さ

- ✓分かっていようで実は分かっていないことはたくさんあり、やってみたら実は全然言われていることと違うこともよくあります。
- ✓実験を通じて自ら確認することが大事です。百聞は一見に如かず、何事も自分でやってみましょう。
- ✓研究を通じて、大学、県の研究機関、民間企業、農家など、多くの人とのつながりが出来ます。



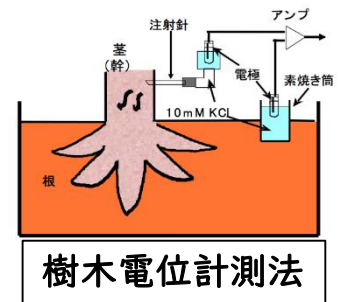
ウメ果実



桑園



反転腸管



樹木電位計測法

## 履修しておきたい推奨科目

解剖生理学(2年前期)、バイオ統計(2年前期)、分析化学(2年後期)、食品栄養化学(3年前期)

## 研究室配属希望者へのメッセージ

いろいろな実験や調査を通じて自ら考えることで、自身の視野や可能性を広げることが出来ます。何でもやってみようというチャレンジ精神がある人、何事にも興味を持てる人を歓迎します!

## 連絡先

thomma@maebashi-it.ac.jp