



# 応用生物学部 食品栄養科学専攻

<1回目 10:45 ~ 11:45 2回目 13:00 ~ 14:00>

## (専攻紹介)

食の未来を創造し、食の課題を解決できる、  
バイオサイエンスの専門家を養成

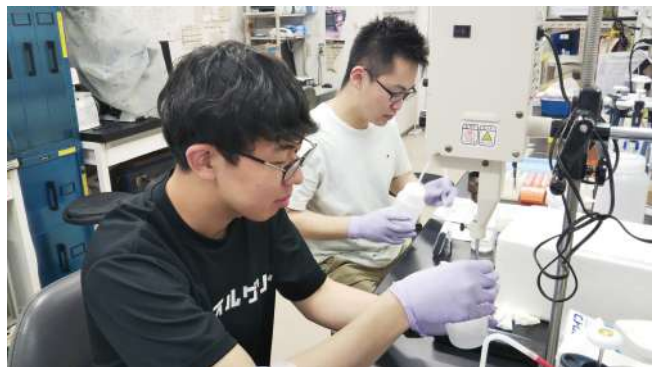
学ぶのはどんな科目？、実験や実習はあるの？、  
どんな施設で学べる？、どんな資格が取れる？、就職率は、就職先は...？  
様々な疑問にあまねくお答えします！

## (施設・研究室見学ツアー)

### 新食品を創造する「食品開発研究施設」

多様な食品試作機器や成分の分析機器に加え、  
食品の色彩や食感を数値化する測定機器、  
食品工場の衛生管理を体験できる装置や食味試験専用の部屋など、  
大学では希少な設備を保有しております！

本施設と連携し、食品の栄養性、機能性、安全性等を  
研究する研究室をご案内いたします。  
実際に研究活動が行われている様子をご体験ください！



<終日開催>

## 施設、研究室見学

食品の栄養性、機能性、安全性等を研究する施設や研究室において、  
どんな実験機器で、どんな研究を行っているか、  
その一端をご紹介します！  
実際に研究が行われている施設・研究室を覗いてみませんか？

## 在学生との交流

施設・研究室見学では、現役の学生が対応し、  
皆さんに研究の一端に触れてもらいます！  
さらに学生からはここで聞けないざっくばらんな話をお伝えします。