

発酵を科学する！

発酵科学研究室

(研究テーマ：応用微生物学)

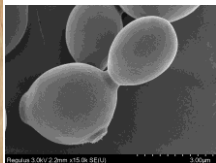
(場所：生物棟 3階 370室)

指導教員：小笠原渉 教授、志田洋介 准教授、
中村彰宏 助教

1回あたりの説明所要時間 10～20分



発酵食品に代表されるように
身の回りには様々な**“微生物”**が活躍しています



私たちは微生物の機能を解明し、
産業に活かす研究開発を進めています

【体験内容】

- 見る！ 顕微鏡で観察する「麹菌」の世界
- 感じる！ プクプク泡立つ「酵母」のパワー