

教員名	岡本 威明 (おかもと たけあき)
専門分野	食物学, 食品栄養学, 食品衛生学, 免疫学, 調理加工学
担当している主要な授業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食物学 (1 回生後期) ・ 子どもの食と栄養, 初等家庭 (2 回生前期) ・ 食品生化学実験 (2 回生前期) ・ 調理加工学及び実験実習 1 (2 回生後期) ・ 調理加工学及び実験実習 2 (3 回生前期) ・ 食生活の安全と健康 (3 回生前期)
卒業研究に関する情報	<p>【卒業研究内容】 各種企業と共同研究もしています！！</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 柑橘未利用資源の有効活用に関する調理加工研究 (SDGs12) ・ 「おいしさ」に関する研究 ・ 柑橘香気成分によるストレス軽減効果に関する研究 ・ 機能性食品の開発 (ゼリー・白天・マーマレードなど) ・ 昆虫を活用した災害食に関する研究 ・ 家庭科教育 (食分野) における教材開発研究 etc. <p>【卒業論文題目の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 花粉症予防効果を持つ機能性マーマレードの開発 ・ 新たな加工技術を用いた果実菓子製造技術の開発 ・ 大学生アスリート向けの鉄強化ゼリーの開発 ・ おいしさの構造分析とその応用 ・ 柑橘由来精油の抗ストレス・抗菌効果に関する研究 ・ ロールプレイングを導入した知識構成型ジグソー法の開発 ・ 大学生の食行動パターンと自立意識との関連 etc.
受け入れ人数	4 人
面談の方法	食品栄養学研究室に興味を持たれた学生は, 下記メールアドレスに事前連絡の上, 研究室訪問をお願いします。E-mail; okamoto.takeaki.my@ehime-u.ac.jp
学生へのメッセージ	卒業研究を 4 年間の大学生活の集大成として主体的・積極的に取り組む学生, 今の自分をさらに成長させたい学生, 企業と連携してみたい学生, 研究室に来るのが好きな学生, 研究室を盛り上げてくれる学生諸君, お待ちしています! 定期的にゼミメンバーで食事会をしており, 和気あいあいとした雰囲気です。仲間たちと一緒に楽しく学んでいきませんか? 尚, 研究室配属にあたり「食物学」および「食品生化学実験」の講義を受講していることが望ましいです。