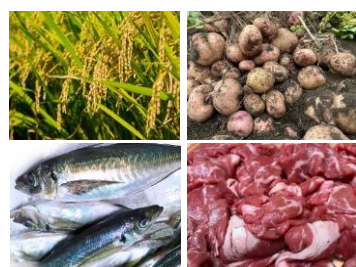




BIPREN



農水畜産業



消費者

加工技術

貯蔵技術

現象解明

設計・デザイン

エネルギー・物質移動  
生理代謝

## 無駄なく、おいしく、安全に

世界では今なお、8億人以上の人が栄養失調状態にあると言われていますが、その一方で世界では生産された食料の3分の1が廃棄されているという報告もあります。食料が廃棄される理由は様々ですが、大きな理由の一つとして、不適切な条件での貯蔵・保存・流通による腐敗や品質低下が挙げられます。世界の人口増加は続いている一方で、更なる食料増産は難しくなっており、今後は生産された食料の廃棄を削減し更に有効に利用していくことが求められています。そのためには食料を適切に加工・保存する技術や品質・安全性を評価する技術の研究開発、普及が非常に重要となります。

食品の加工・保存時には食品素材に様々な変化が起こりますが、そのメカニズムを解明して、より良い加工・保存技術の開発に活かすことを目指しています。

