

【研究職員紹介】

山崎 裕也

作成日：令和4年4月8日

一言：県産酵母を活用した製品化を支援いたします。食品に関することでしたらお気軽にご相談くだ

■所属・職名

化学食品部・主任技師
食品加工技術研究室

■専門分野

微生物工学、応用微生物学、食品化学

■現在の担当分野

食品の栄養・機能性成分分析、異物分析
化粧品の品質管理

■主な研究テーマ

「県産酵母を用いた有用物質生産」
「県産酵母の育種とオリジナル酒類の開発」
「新規県産酵母を用いたオリジナル清酒の開発」

■主な共同研究の実績

「米を原料としたヘルスケア食品・スポーツ用途食品の開発」(企業共同研究)
「兼六園桜酵母の試験醸造および醸造特性の把握」(企業共同研究)

■詳細情報

[J-GLOBAL 研究者情報ヘリンク](#)

