

研究講演会

2007年4月20日(金) 16~17時
筑波大学 生物農林学系F棟206室

Applications of Membrane Technology in Food and Bio-Processing 食品およびバイオプロセスにおける 膜分離技術の利用

インド国立中央食糧技術研究所

Central Food Technological Research Institute, Mysore, India

R. Subramanian 博士

食品およびバイオプロセスにおける膜を利用した分離・濃縮技術について、食用油やハチミツの処理、また、微生物により生産されるキサントフィルやポリケチドなどの天然色素や酵素の分離精製を具体例として取り上げ、最新の研究成果および研究動向についてご講演いただきます。皆様奮ってご参加下さい。

A membrane process offers several advantages over the conventional method of processing and becoming popular in the area of food and bio-processing. Attempts have been made by our research group on the applications of membrane technology towards processing oils, honey, microbial colors and enzymes. The salient features of the research works would be discussed during the presentation.

問合せ先 筑波大学大学院 生命環境科学研究 市川 創作 (029-853-4627)