



UFO 2階 実習室



科学技術振興調整費
地域再生人材創出拠点の形成PJ
信州大学工学部／長野市



ながのブランド郷土食 人材創出拠点

実施内容

大学院（食品科学コース）
2年間

社会人再教育コース
1年間

共通カリキュラム

<p>食品プロセス工学 分離工学，膜処理技術，機能性物質抽出などの講義と実習</p> <p>食品プロセス技術</p>	<p>食品バイオテクノロジー 微生物管理，酵素処理，生化学の講義と実習</p> <p>食品バイテク技術</p>	<p>食品科学 機能性食品，伝統文化，食と健康など</p> <p>機能性食品開発</p>	<p>フードマーケティング論 食のトレンド，技術者倫理</p> <p>ビジネス展開技術</p>
---	--	---	--

インターンシップ・修士論文
学位：修士（工学）

現場の問題解決に関する論文
修了認定：食品マイスター

技術革新を担う人材創出

既存の地域特性の活用
ながのブランド郷土食
伝統食品加工産業

伝統的食品製造技術
味噌，豆腐，果実加工品

地域特産加工品の高品質化，新しい機能性食品開発（食の第三次機能開発）

新規産業創出・地域経済の活性化