

令和2年度 バイオサイエンス科課題研究卒業発表会 発表リスト

課題研究専攻	タイトル	発表者
バイオ生産A	天然酵母の分離と耐塩性実験	神薮、坂下、永田
バイオ生産A	マンネンタケの抗酸化活性に関する研究	難波、川崎、増田
バイオ生産A	生ニンニクと黒ニンニクの機能性に関する研究	三明、樽谷
バイオ生産B	農作物、花卉園芸植物、野生植物の休眠性について	長野
バイオ生産B	新規アミラーゼ発酵カビを発見	為本
バイオ生産B	カビのデンプン資化によるアルコール発酵現象の比較	南田
バイオ生産B	DNA分析からカビの分類的地位を明らかにする	山本
バイオ生産B	コケの大量増殖に関する研究	高橋
バイオ生産B	ペニシリウム属の抗菌作用の検証	瀬古
バイオ生産B	アミノ酸、ビタミン類が細胞ストレス耐性におよぼす効果の酵母を用いた検証	清水
バイオ生産B	重力加速度の測定—計測技術を極めるために何が必要か—	葉玉
バイオ生産B	新しい植物生育促進細菌の発見と植物への影響	杉本
バイオ生産B	タンポポの地域間適応温度の差異とその起源	安田
食品栄養	鉄分を効率よく取れるスムージーを作ろう！	盛、田原、福田
食品栄養	手作りうどん	庄田、遠藤、坂口、松下
食品栄養	ハーブの効果について	羽馬、川畑
食品栄養	豆乳あいす	高瀬、小山、木村
食品栄養	手作りハンドクリーム	富永、三村
農産加工	私たちの食育活動（子どもが食べれるピーマン料理）	瀧井、谷澤、柳瀬、加藤
農産加工	オリジナル漬物とキムチの販売	川崎・田高・中路間・岸田・堀・大辻・廣田・千代
農産加工	青みかんの有効再利用法～青みかんジャム・ブルーオランジェット～	水越・谷・細川
農産加工	梅の創作料理 梅棒	川口・中西・林
農産加工	みそ報告書	永井・大藪
食品製造	ミカンを使用したオリジナルパンの製造	池田
食品製造	季節のフルーツタルト	北川・茂山・高島・佐藤・中辻
食品製造	クッキーの製造でマーガリンの代わりに他の油を使えるか	明石・石川・宇都宮・大西・中島・福森
食品製造	南と林の絆ジャム入りパウンドケーキ	林・南
食品製造	園芸ブランドの新商品開発および販売	阿部・國吉・篠崎・田村・永田