

令和6年度 BS科課題研究発表会 発表プログラム

令和6年1月14日(火) 1～4限 会議室

発表順	専攻	タイトル	発表者
1	バイオB	成長調整物質等を用いたクローバーの四つ葉誘導	大原日菜子
2	農産加工	地域の防災食の開発	イジツト春来・梶尾春貴・松元愛羅・大藺悠輝・福里拓音
3	バイオB	高抗菌性放線菌の分離と病害防除自然農薬としての効果検証について	森小桜
4	農産加工	モルト粕クッキーの開発 ～廃棄されるものからSDGsを考える～	村井隆浩・藤野昭
5	バイオB	イチゴの組織培養によるDNA突然変異とカルス変性	檜原妃莉
6	農産加工	地域貢献プロジェクト ～地域の人を笑顔に～	一村花愛・堀居玲愛・三崎彩織・元井杏香・山崎七海
7	バイオB	微生物培養液の散布による農作物の生育と土壌環境への影響	塩野隼人
8	農産加工	地域資源を利用した商品開発	大澤尚樹・金子司・岩井優貴
9	バイオB	Cellulolytic enzyme activity among herbivores' intestinal bacteria	竹中紗也香
10	農産加工	米の消費拡大を目指して	有賀睦弥・中西遥希・深瀬哲徳
11	バイオB	カンゾウ(甘草)の大量増殖技術の開発 ～国内生産を目指して～	足立希羽
12	バイオA	園芸高校キノコ調査	中村駿斗・久野新・前中大夢・村上大煌

令和6年度 BS科課題研究発表会 発表プログラム

令和6年1月14日(火) 1～4限 視聴覚

発表順	専攻	タイトル	発表者
1	食品製造	アレルギー対応タルト	廣津留佳恋・笹尾彩花
2	食品栄養	果物の廃棄物の利用	惣田帆乃果・前田明日美・若山ひかり
3	食品製造	グルテンフリーの米粉ドーナツの製造	黒木万緒・浜本朔夜・松田舞
4	バイオA	インビトロエリングを試作して	井上武
5	食品製造	朝食パンの開発	渡邊智貴・岸田歩・向川愛仁・林優人
6	食品栄養	健康的なインスタント麺&チキンラーメンのアレンジレシピ	岩脇泰雅・中野健太・大塚空紀・岡田朔弥・永井伶旺・灘井湮
7	バイオA	廃材利用による食用きのこ人工栽培の可能性	谷口菜菜
8	食品製造	みかんを使用したゼリーの開発	岡歩羽・坂梨咲生・下芝舞乃・桑山可菜子・山本沙和
9	食品栄養	のどに良いもの	大塚真央・新城慶将・出口秀樹
10	食品製造	アレルギー対応パイ	梅田楓香・徳永静音
11	バイオA	抗がん作用のある天然物質の機能性に関する研究	藤本史恩・村治和樹
12	食品製造	炊飯米を利用したパンの製造	瀬藤菜奈
13	バイオA	チーズ由来酵母の分離と性質について	唐沢夏樹
14	食品製造	天然酵母を使ったラスク	辻岡凌・佐藤咲人