

## 【研究職員紹介】

# 井上 智実

作成日：平成30年5月7日

一言：食品や表面処理のことでしたらご相談下さい。

---

### ■所属・職名

化学食品部 食品加工技術研究室・主任研究員

---

### ■専門分野

微生物工学 表面処理

---

### ■現在の担当分野

野生酵母を用いた発酵食品の開発 めっき品の故障解析 金属製品の耐食性評価

耐食性試験、食品中の異物解析

---

### ■主な研究テーマ

- 「県産酵母を用いたパンの開発」
- 「県産酵母を用いた新規清酒の開発」
- 「微生物を用いた油汚染土壌の修復技術の開発」
- 「微生物を活用した廃油処理技術の研究開発」

---

### ■主な共同研究の実績

- 「微生物を用いた油汚染土壌の修復技術の開発」(企業共同研究)
- 「分散バイオ実験環境の情報統合化と遺伝子診断システムの開発」(地域コンソーシアム事業)
- 「微生物製剤を利用した油分解システムの開発」(企業共同研究)

---

### ■詳細情報

[J-GLOBAL 研究者情報へリンク](#)

