

令和6年度 農業・食品産業技術総合研究機構 依頼研究員受入れ態勢

研究センター・部門 食品研究部門	所在地 1 千305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12	住所	電話 029-838-7971	メールアドレス
	担当者:	研究推進室 人事管理・育成チーム長 奥座 推進チーム 兼 人事管理・育成チーム チーム員 菅原	029-838-7989 029-838-7982	res-kouryu-nfri@naro.affrc.go.jp 同上

※宿泊施設「有」でも、部屋数に限りがありますので、利用できない場合があります。

受入研究領域	グループ	所在地	受入れできる試験研究内容	受入れ期間 (か月)	受入れ人数 (人)	受入れ時期 (月・日～月・日)	宿泊施設の 有無	備考
食品加工・素材研究領域	食品加工グループ	1	工学的単位操作による食品の加工技術に関する研究	3～12	1～2	随時	有	研究内容については要相談。
食品加工・素材研究領域	食品加工グループ	1	食品高圧加工に関する研究	3～12	1～2	随時	有	
食品流通・安全研究領域	分析評価グループ	1	近赤外・蛍光指紋等の非破壊分光測定及びデータ解析	1～12	1～3	随時	有	
食品流通・安全研究領域	流通技術・新用途開発グループ	1	食品の流通技術、米・米粉の特性評価に関する研究	1～12	1～2	要相談	有	研究内容については要相談
食品健康機能研究領域	健康・感覚機能グループ	1	栄養・機能性成分の消化・吸収特性評価	1～11	1～2	随時	有	所内の規則規律を厳守できる方に限る
食品健康機能研究領域	健康・感覚機能グループ	1	官能評価・生体計測・味覚受容体応答解析による食品の嗜好特性解析	1～12	1～2	随時	有	研究内容については要相談。
食品加工・素材研究領域	バイオ素材開発グループ	1	多成分一斉分析による微生物株や発酵食品等の特徴解析	1～12	1～2	随時	有	
食品加工・素材研究領域	バイオ素材開発グループ	1	枯草菌等のバチルス属細菌に関する研究	1～12	1	随時	有	研究内容は要相談
食品加工・素材研究領域	バイオ素材開発グループ	1	麹菌を用いた食品残渣の有効利用に関する研究	6～12	1～2	随時	有	
食品加工・素材研究領域	バイオ素材開発グループ	1	機能性脂質の発酵生産に関する研究	6～12	1～2	随時	有	
食品加工・素材研究領域	バイオ素材開発グループ	1	麹菌遺伝子発現制御機構に関する研究	6～9	1～2	随時	無	研究内容は要相談
食品流通・安全研究領域	食品安全・信頼グループ	1	食品中のかび毒低減に関する研究	1～12	1	随時	有	研究内容は要相談