

天然素材工学研究室 スペース

天然素材工学研究室Ⅰ（研究室本部）

場所； 第四学舎 第四実験棟 2階 （階段を上がって右）

基本的に学生の研究スペースがあり、試薬の調製、サンプルの調製などの実験を行っている。



天然素材工学研究室Ⅱ（遺伝子操作室）

場所； 第四学舎 第四実験棟 1階
（教室棟から来て、右側）

遺伝子組換え実験および石クラゲの培養実験



天然素材工学研究室Ⅲ

場所； 第四学舎 第5実験棟 1階

（第5実験棟の中央入口より右に行き、トイレの前）

氷制御物質の活性測定操作、天然物質の分離操作、石クラゲの培養、各種分析装置



地域資源ユニット 研究室

文部科学省戦略的研究基盤形成資源事業
（2013～2017）

場所；ハイテクリサーチセンター 3階
分析装置および細胞培養の操作を行う。



イノベーション創生センター

2016. 9. 12 竣工



404 号室

関西大学 氷制御物質化成品コンソーシアム

研究室の技術シーズである不凍多糖および過冷却促進物質を用いて、コーティング剤の開発、不凍剤の開発、霜害防除剤の開発を賛同した企業（12社）とそれらを製造するベンチャーとのコンソーシアム

基本的にはこの部屋ではコーティングの実験およびコーティングしたアルミ板などの評価を行っている。



405 号室

(株)カネカとの共同研究室

(株)カネカとの長年の成果である冷凍加工食品の品質保持剤である不凍タンパク質・不凍多糖の加工食品への応用試験や他の企業及び独自で開発している食品素材の加工食品への用途試験を行う部屋。基本的にこの部屋に研究室の調理器具が置いてあり、火トンのすべての調理が行えるようになっている。



409 号室

生鮮食材の保存・流通技術コンソーシアム

農林水産省の「知の集積と活用」のプラットフォーム（403号室）の一環で、国立大学2校および食総研、地方公設機関試験場（3地域）および企業（6社）とともにコンソーシアムを形成し、農産物の保存および輸出技術および農産物の品質管理システム開発を行う部屋。現在、小型環境試験機3台、HPLC、テクスチャー解析装置、色彩色差計などを設置している。実験装置は導入する予定。



410 号室

関西大学ベンチャー(株)KUNAI 研究室

2016年10月に起業した(株)KUNAIの研究室。(株)KUNAIは、天然素材工学研究室で開発した技術シーズを基に、エノキタケの油、接着タンパク質（食品用途、化粧品用途）および不凍多糖（化成品用途）を製造販売する素材メーカーである。この研究室はこれら素材の基礎データおよび品質管理などを行っている。食品用途の接着タンパク質は現在、らぼっぽベーカリーの‘おいもぬくもりパン’河月堂の冷凍練り切りに利用されている。



403 号室

食品の革新的保存・流通技術研究開発プラットフォーム

昨年度、農林水産省の「知の集積と活用」のプラットフォームとして、予算が認められ、複数のコンソーシアムの運営および企画などを行っている。基本的には、会員間の会議などに利用している。

401 号室

パナソニック(株)

基本的にパナソニック(株)の部屋であるが、長年の共同研究の一環で、植物工場システムを導入してもらい、学部生が栽培および低温保存可能な野菜の生産などについて研究を行うために、野菜の栽培を行っている。

212 号室

関西大学ベンチャー (株)KUREi 本社 <http://www.kurei.co.jp/>

2016年11月に起業した(株)KUREiの本社。(株)KUREiは、天然素材工学研究室で開発した技術シーズを基に、様々な過冷却促進物質エキスを製造販売するメーカーである。このエキスは、農産物へ凍結耐性付与、霜害防除機能、および不凍多糖との混合によるかせ品用途への応用、細胞・組織・臓器の未凍結保存のための保存液の開発に適している。(株)KUREiでは、保存液の販売も目指している。