

広島大学マスターズ会員紹介



2023.9.4 更新

氏 名 太 田 安 英 (おおた やすひで)

退職年 平成13(2001)年

職歴等

広島大学退職時の所属部局 生物圏科学研究科

現職

専門分野 食品生化学, 酵素利用学, 応用微生物学

専門にかかわらない特技、趣味等 自転車散歩、植物写真、日本酒鑑賞

職歴等主な活動歴

地域社会での主な活動歴

新商品の開発 たかの(株)(新潟県)で「包装切り餅」の開発に寄与。微生物リパーゼの製造法と応用に関する特許多数。



マスターズでの活動

マスターズ幹事(2008~)

2007年市民講座 [\(熟年世代の健康と食べ物\)](#)

2008年TSS文化大学講師 [\(酵素：食品での役割~食品機能と組み合わせて\)](#)

2009年TSS文化大学講師 [\(食品：味と香りと色\)](#)

2016年ちゅーピー東広島大学講師(食品機能の科学)

見聞録/随想

[甲府空襲の断片](#)（広島大学マスタース通信45号より）

地域社会での活動可能事項

○成人へ向けて

1. 食品にまつわる（食品機能も含めて）講座の講師 内容：生化学を重視しつつ、食品の背景を説明します、時間：60～90分

2. 酵素の基礎、応用に関する講座の講師 内容：一般にはなじみの薄い酵素の基礎と食品などへの利用を解説します、時間：60～90分

上記の内容以外に、微生物の利用方面（例えば、バイオマスエネルギー）での一般的な話も可能です。

