

醸造研究の未来を創る講演会

(第1回 スチューデント・サイエンティストプログラム)

このたび、下記の要領で日本醸造学会若手の会の企画による講演会を行います。この会（スチューデント・サイエンティストプログラム）は今回九州大学で初めて開催され、今後全国の他大学でも行なわれて行く予定です。新進気鋭の若手企業研究者による醸造学の講義で、企業の先端研究、製品開発とその戦略等のお話が聞けるかと存じます。研究室の学生、院生、研究者の方々奮ってご参加下さい。

日時： 平成22年2月19日（金） 13:00～16:30すぎ

場所： 九州大学農学部 2 1 世紀交流プラザ2階B室

参加者： 大学院生、学部生、教員、その他。事前登録不要。

講演プログラム

13:00-13:30

「清酒会社における醸造微生物を利用した新商品開発への取り組み」

菊正宗酒造（株）高橋 俊成氏

13:30-14:00

「いいちこの世界観」

三和酒類（株）岩見 明彦氏

14:00-14:30

「サントリーの醸造研究と商品開発」

サントリーホールディングス（株）中尾 嘉宏氏

休憩

14:45-15:15

「キッコーマンの醸造微生物研究」

キッコーマン（株）高橋 理氏

15:15-15:45

「日本酒の劣化臭を低減させる」

（独）酒類総合研究所 金井 宗良氏

15:45-16:15

意見交換会

お問い合わせ： 後藤正利 GOTO Masatoshi

九州大学大学院農学研究院 生物機能科学部門 未来創成微生物学寄附講座 客員准教授

〒812-8581福岡市東区箱崎6-10-1 農学部7号館104室

TEL&Fax: 092-642-3959、E-mail: mgoto@brs.kyushu-u.ac.jp