

醸造企業の夢・研究・仕事

(第16回 スチューデント・サイエンティストプログラム)

食品業界の就職人気ランキング上位の半数は醸造関係企業で占められています。その醸造企業を担う第一線の研究者に、現在の仕事、醸造研究の魅力と不思議そして未来を語っていただきます。「醸造への感心を高める」、「企業人の夢・生き方を学ぶ」、「醸造企業の情報を収集する」機会です。是非、その醸造研究の魅力に触れてみて下さい。先端研以外の学生さんの参加も歓迎しています。

日時 平成25年12月20日(金) 14:00~17:45

場所 広島大学大学院先端物質科学研究科 4階 401N 講義室

(醸造製品のテイスティング 先端研総合研究実験棟7階ラウンジ)

講演プログラム

14:00~14:05 はじめに

独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 副部門長 岩下 和裕

14:05~14:40 酒類メーカーの環境への取り組み

三和酒類株式会社 拝田グリーンバイオ事業所 食品素材開発課 課長 林 圭

14:40~15:15 アサヒビール株式会社における酵母の研究開発について

アサヒビール株式会社 醸造研究所 微生物技術部 加藤 拓

15:15~15:50 白鶴酒造の研究開発について

白鶴酒造株式会社 研究開発室 山内 隆寛

特別講演

15:50~16:30 ヒガシマルでの研究開発

ヒガシマル醤油株式会社 古林万木夫

16:30~16:45 休憩(休憩とラウンジへの移動)

16:45~17:45 醸造企業・研究所との交流及び醸造製品のテイスティング

ご講演頂く企業の方から醸造製品を提供頂き、テイスティングして頂きます。また、講演者の方々との交流の機会に活用下さい。

*酒類のテイスティングには、20才未満の方はご参加いただけません。

問い合わせ先 独立行政法人酒類総合研究所 岩下 和裕、金井 宗良

電話 082-420-0823 e-mail: iwashitact@nrib.go.jp

〒739-0046 東広島市鏡山 3-7-1