

企業・研究所が開く未来の醸造研究

(スチューデント・サイエンティストプログラム)

ライフサイエンスを学ぶ学生さんを対象に、醸造研究の現在を紹介する講演会です。食品業界の就職人気ランキング上位はほとんど醸造関係企業で占められています。その醸造産業を支える企業や国の研究機関の第一線の研究者に、醸造研究の魅力、不思議そして未来を語っていただきます。醸造産業という伝統的な産業は、実は最先端の研究、革新的な技術を生み出す現場でもあります。是非、その醸造研究の世界、魅力に触れてみてください。

日時：平成23年11月21日(月) 14:00～17:00すぎ

場所：筑波大学 総合研究棟A棟 公開講義室

参加者：大学院生、学類生、教員、その他。事前登録不要。

プログラム

14:00～14:10 はじめに 筑波大学生命環境系 高谷 直樹

14:10～14:50 「下面発酵ビール酵母の遺伝的特性とそれを利用した育種について」
アサヒビール株式会社 醸造研究所 微生物技術部 山岸 裕美

14:50～15:30 「キッコーマンの研究開発—最近の麹菌研究について」
キッコーマン株式会社 研究開発本部 基盤研究第1部 高橋 理

～休憩・ディスカッション～

15:50～16:30 「サントリーのスピリッツ研究開発・開発戦略(仮)」
サントリー酒類株式会社 スピリッツ事業部 中島 俊治

16:30～17:10 「糸状菌ゲノム科学の産業への応用を目指して」
産業技術総合研究所生物プロセス研究部門 小池 英明

17:10～17:30 自由討論

17:30～18:30 研究交流会 (於A107)

日本醸造学会 若手の会

筑波大学革新的研究等支援プログラム「微生物バイオ資源の新領域の開拓と利用」

お問い合わせ： 生命環境系 高谷 直樹 ntakaya@sakura.cc.tsukuba.ac.jp, ex. 4937