

第25回学生サイエンティストプログラム 「どうしてこんなに「醸造」って面白いの?!」

我が国の醸造産業及び関連研究の今日の動向をご紹介します。
醸造産業を身近に感じる機会、醸造企業に関する情報を収集する機会、
企業人としての生き方を学ぶ機会、として、是非ご参加ください。

日時：平成28年12月6日（火） 13：20～17：00

会場：京都大学大学院農学研究科（農学部総合館 西側5階 W-522 講義室）

アクセスマップ：<http://www.kais.kyoto-u.ac.jp/japanese/access/>

13：20～13：30

「はじめに」

日本醸造学会若手の会 運営委員長

金井 宗良（独立行政法人酒類総合研究所）

13：30～14：00

「しょうゆ醸造の科学とキッコーマンの研究開発」

伊藤 孝太郎（キッコーマン株式会社）

14：00～14：30

「ワインで肉を柔らかくする」

大倉 龍起（サントリーワインインターナショナル株式会社）

～ 休憩 ～

14：50～15：20

「清酒製造と白鶴のお米の取り組み」

太田 淳（白鶴酒造株式会社）

15：20～15：50

「酒（しゅ）を科学するって面白い」

小高 敦史（月桂冠株式会社）

～ 休憩 ～

16：00～17：00

醸造分野の方々との交流及び醸造製品のテイasting

醸造企業の方から醸造製品を提供頂き、テイastingして頂きます。

また、関連分野の方々との交流の機会に活用下さい。

応用生命科学科3回生対象の「応用微生物学実験」の一環として開講します。
大学院生をはじめ、醸造技術や醸造企業における研究開発に興味のある方の来聴を歓迎します。

* 酒類のテイastingには、20歳未満の方はご参加頂けません。

連絡先：応用生命科学専攻 発酵生理及び醸造学研究室 安藤晃規（内線6114）