

第12回スチューデントサイエンティストプログラム 「醸造を支える科学、技術、そして人材」

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24年12月5日（水）13：30～17：00

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/accessmap.html>）

（キャンパスマップ：<http://www.kais.kyoto-u.ac.jp/japanese/campus/yoshida-map.html>）

13:30-13:40 「はじめに」

日本醸造学会若手の会運営委員長 堤 浩子（月桂冠株式会社）

13:40-14:05 「発酵食品と麹菌酵素の役割」

楠本憲一（（独）農研機構・食品総合研究所）

14:05-14:30 「大麦焼酎粕には宝が眠る」

林 圭（三和酒類株式会社）

14:30-14:55 「アサヒビールにおける焼酎の研究開発 ～新規な液体麹法の開発と応用～」

田中 光（アサヒビール株式会社）

14:55-15:10

休憩

15:10-15:35 「開発者からのメッセージ～大関の伝統と躍進～」

菅野洋一郎（大関株式会社）

15:35-16:00 「清酒業界を取り巻く環境の変化」

高垣幸男（月桂冠株式会社）

16:00-17:00 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

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。

* 酒類のテイスティングには、20歳未満の方はご参加頂けません。