

日本醸造学会若手の会
第21回 スチューデント・サイエンティストプログラム
「ようこそ醸造の世界へ！」



醸造産業および関連研究の今日の動向についてご紹介頂きます。発酵・醸造研究や醸造企業についての情報が得られる貴重な機会です。卒業後の進路を考える上でも良い機会ですので、是非、醸造の世界の魅力に触れてみてください。

日時： 平成27年7月10日(金)13:00~16:40
会場： 日本大学生物資源科学部 中講堂2(本館3階)
(キャンパスマップ：http://www.brs.nihon-u.ac.jp/campus_life/campus_map.html)
参加費： 無料(申込み不要。当日直接会場へ)
主催： 日本醸造学会若手の会
共催： 日本大学生物資源科学部
日本応用糖質科学会 東日本支部
協賛： 日本生物工学会 微生物共生活用発酵工学研究部会

プログラム

(敬称略)

13:00-13:10「はじめに」

日本醸造学会若手の会 運営委員長

三和酒類株式会社

林 圭

13:10-13:45「ビール中のホップ由来香気成分分析と研究開発について」

アサヒビール株式会社

岸本 徹

13:45-14:20「発酵法と酵素法を利用した新規オリゴ糖の合成とその開発」

日本大学生物資源科学部 教授 西尾 俊幸

14:20-14:40 休憩

14:40-15:10「湘南唯一の蔵元による、もの造りについて」

熊澤酒造株式会社 杜氏

五十嵐 哲朗

15:10-15:40「サイエンスと産業をつなぐ楽しさ 一泡盛の研究開発を通して」

株式会社バイオジェット CEO

塚原 正俊

16:00-16:40「醸造分野の方々との交流及び醸造製品のテイスティング」

生命化学科の学生を対象として開講しますが、大学院生をはじめとして醸造技術や醸造企業における研究開発に興味のある学生の来聴も歓迎致します。

“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！”

連絡先：日本大学 生物資源科学部 生命化学科 発酵化学研究室

日本醸造学会若手の会 運営委員 渡邊 泰祐 (TEL: 0466-84-3417)