

第31回

スチューデント

サイエンティストプログラム

日時； 平成30年7月5日（木）

時間； 14：30～16：00

場所； 多目的ホール(宮城大学太白キャンパス正面)

仙台市太白区旗立2-2-1

対象； 一般／学生

(品質評価法の実技あり。20歳未満は講演のみ)

*年齢の確認できる公的証明書(免許証等)をご持参ください。

運転される方は、実技に参加できません。

我が国の醸造産業および関連研究の最新動向を紹介します。醸造産業を身近に感じ、醸造企業に関する情報を収集する機会です。また、社会人として心構えを学ぶ機会です。是非、ご参加ください。

プログラム

1. 酒類総合研究所 金井宗良
「はじめに」

2. 月桂冠株式会社 松村憲吾
「醸造微生物のサイエンスとマネジメントで造られる日本酒」

3. サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社 成田幸彦
「MALDI-TOF MSを用いた醸造用酵母の識別」

4. キッコーマン株式会社 伊藤孝太郎
「しょうゆ醸造の科学とキッコーマンの研究開発」

5. 玉松味噌醤油株式会社 阿部信之
「土産土法のものづくり」

問い合わせ

宮城大学 食産業学部 金内 誠

KANAUCHI@MYU.AC.JP

TEL 022-245-1378

研究棟 北棟4階 416

(独) 酒類総合研究所醸造技術研究部門

金井宗良 (082-420-0818)