

醸造研究の未来を創る講演会

(日本醸造学会 若手の会主催 第6回 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、そして未来を語る講演会です。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の第一線の研究者に、醸造研究の魅力と不思議、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、魅力に触れてみて下さい。社会人生活を考える上でも、生の研究者の声がかきっと皆様の役に立つと思います。

日時：平成23年8月5日(金) 13:00～16:30

場所：独立行政法人酒類総合研究所 大会議室

参加者：学生、研究生、教員、職員などなど。事前登録不要。

プログラム

13:00～13:05 はじめに 独立行政法人酒類総合研究所 岩下和裕

13:05～13:35 「アサヒビールにおける焼酎の研究開発について」
アサヒビール株式会社 杉本 利和

13:35～14:05 「月桂冠の研究開発 ～清酒酵母・麹菌を活用する～」
月桂冠株式会社 堤 浩子

14:05～14:45 「アンデルセングループの研究開発 ～パン作りに醸造研究
キャリアが生きる訳～」
株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所 庄林 愛
～休憩・ディスカッション～

15:00～15:30 「いいちこの世界観」
三和酒類株式会社 梶原 康博

15:30～16:00 「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 高橋 理

16:00～16:30 自由討論

お問い合わせ： 岩下和裕(酒類総合研究所) 電話 082-420-0824, e-mail: iwashitact@nrib.go.jp,
金井宗良(酒類総合研究所) 電話 082-420-0822, e-mail: kanai@nrib.go.jp