

日本醸造学会若手の会

スチューデントサイエンティストプログラム 「醸造技術の温故知新」

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として、是非ご参加ください。

日時：平成23年12月2日（金）14:00～17:30

会場：京都大学大学院農学研究科（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>）

- 14:00-14:05 はじめに 日本醸造学会若手の会会長 堤 浩子（月桂冠株式会社）
- 14:05-14:35 「酒造技術の歴史」
吉田 元（種智院大学）
- 14:35-15:05 「醸造研究のすすめ」
小高敦史（月桂冠株式会社）
- 15:05-15:35 「コリネ型細菌の潜在能力を活用したバイオ燃料生産」
乾 将行（地球環境産業技術研究機構）
- 15:35-15:50 休憩
- 15:50-16:10 「国立研究機関での酒類の研究」
岩下和裕（酒類総合研究所）
- 16:10-16:30 「下面発酵ビール酵母の遺伝的特性とそれを利用した育種について」
加藤 拓（アサヒビール株式会社）
- 16:30-16:50 「サントリーのスピリッツ研究開発」
中島俊治（サントリー酒類株式会社）
- 16:50-17:10 「清酒醸造から生まれた新素材」
村上ゆみ（大関株式会社）
- 17:10-17:30 総合討論

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。

連絡先：応用生命科学専攻 発酵生理及び醸造学研究室 小川 順（内線6113）
微生物科学寄附研究部門 島 純（内線9545）