

共同セミナー

# 醸造研究の未来を創る講演会

第10回 スチューデント・サイエンティスト・プログラム

主催：日本醸造学会若手の会、協賛：日本農芸化学会中四国支部

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等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、生の研究者の声がきっと皆様の役に立つと思います。

日時： 平成24年 8月 1日（水） 13:00～16:30

場所： 広島大学大学院生物圏科学研究科2F C206講義室

## 講演プログラム

### はじめに

#### 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（13:05～13:35）

#### 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

アサヒビール株式会社 加藤 拓（13:35～14:05）

#### 清酒酵母の様々な魅力

独立行政法人酒類総合研究所 金井 宗良（14:05～14:35）

～休憩～

#### 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（14:45～15:15）

#### 広島吟醸酵母の開発について(仮)

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター 大土井 律之（15:15～16:00）

### 自由討論

※ 本講演会は、5研究科共同セミナーの単位となります。

お問い合わせ：独立行政法人酒類総合研究所 岩下 和裕

広島大学大学院 先端物質科学研究科 分子生命機能科学専攻 客員准教授（世話教員）

TEL: 082-420-0824、e-mail: iwashitact@nrib.go.jp