

サイエンスカフェin松江

主催: 日本農芸化学会
共催: 農芸化学研究奨励会
日本学術会議農芸化学分科会



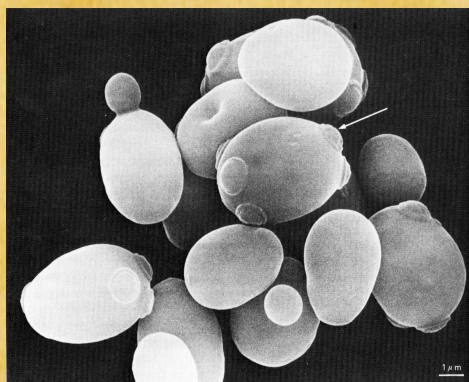
9月4日(木)午後4時より
松江テルサ中会議室(松江駅前)
TEL 0852-31-5550

酒造りからバイオエタノールまで
—酵母の不思議—

家藤治幸先生 (酒類総合研究所)

酵母は人類の生活に最も貢献している微生物であると言っても過言ではありません。なぜならば、世界中で作られるお酒で酵母を用いていないものはないからです。お米から日本酒ができ、大麦からビールができ、イモから焼酎が作られますが、その製造過程で使う酵母によって、できあがるお酒の味は影響されます。昨今、バイオエタノールとして、ガソリンの代替エネルギー源として話題になっていますが、これも酵母なしでは生産できないものです。このような酵母の優れた能力、不思議について専門家の方にやさしく解説していただきます。

講義の後には楽しいお酒が待っています。



世話役: 川向 誠
(島根大学生物資源科学部)
連絡先: 0852-32-6587
募集人数: 約40名
講演会費: 無料、お酒代1000円