

平成28年度清酒酵母・麴研究会のご案内

- 1 日時 平成28年10月18日(火) 13:00～16:45
(醸造学会大会の前日になります)
- 2 場所 北とぴあ第2研修室 (東京都北区王子1丁目11番1号)
- 3 プログラム(敬称省略)

○清酒酵母・麴研究会総会	13:00～13:20
○講演「遺伝的安定性の高いカプロン酸エチル高生産性酵母の育種」 田村 博康 朝日酒造株式会社	13:20～13:50
○講演「麴グリコシルセラミドが酵母の発酵プロファイルに与える影響について」 北垣 浩志 佐賀大学農学部	13:50～14:20
○講演「香気生成能の高い酵母の育種と清酒醸造への利用」 高橋 俊成 菊正宗酒造株式会社	14:20～14:50
～休憩～	14:50～15:10
○講演「清酒中の4-VG生成要因」 金桶 光起 新潟県醸造試験場	15:10～15:40
○特別講演「細胞・分子から紐解く麴菌の未知なる世界」 丸山 潤一 東京大学大学院農学生命科学研究科	15:40～16:45

講演会への参加の事前申込みは不要です。当日、会場へ直接お越し下さい。

また参加費は無料です。本会は、個人会員及び賛助会員で組織していますが、いつでも会員になることができます。当日、会場で入会することもできますので、興味のある方はぜひご参加下さい。

なお、講演会終了後、北とぴあ9階901会議室において懇親会を開催いたしますので、奮ってご参加下さいますようお願い申し上げます。会費は5000円です。

不明な点は下記までお問い合わせ下さい。

連絡先 清酒酵母・麴研究会事務局担当

〒739-0046 東広島市鏡山3丁目7番1号 独立行政法人酒類総合研究所 醸造微生物研究部門内
赤尾 健 (Tel:082-420-0825, Fax:082-420-0809, E-mail:akao_t@nrib.go.jp)

【アクセス方法】 王子駅(JR.京浜東北線、東京メトロ南北線)または都電王子駅前より徒歩5分

