

平成 30 年度清酒酵母・麴研究会総会及び講演会のご案内

- 日時 平成30年10月9日(火) 13:00~16:45
(醸造学会大会の前日になります)
- 場所 北とぴあ第2研修室(7階) (東京都北区王子1丁目11番1号)
- 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「酵素活性に着目した黒麴菌の選抜とその酒質」
白石 洋平 株式会社ビオック 13:20~13:50
 - 講演「UV-LEDを用いた清酒酵母の育種」
岡久 修己 徳島県立工業技術センター 13:50~14:20
 - 講演「 α -エチルグルコシド発酵物のコラーゲンスコアへの効果」
尾関 健二 金沢工業大学バイオ・化学部 14:20~14:50
 - ~休憩~ 14:50~15:10
 - 講演「協会系酵母とは系統が異なる清酒酵母 Km67 株の醸造特性」
高尾 佳史 菊正宗酒造株式会社 15:10~15:40
 - 特別講演「麴菌の酵素生産はどのように制御されているか」
五味 勝也 東北大学大学院農学研究科 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

