

兵庫発 発酵技術の新展開

兵庫県は日本一の酒どころとして知られているが、昨今、清酒の消費低迷が続いており、清酒会社はこれまで培ってきた醸造・発酵技術を利用して様々な分野への商品展開に活路を見出そうとしている。今回のシンポジウムは、そのような取り組みだけでなく、伝統を生かした高い発酵技術や、発酵技術に欠かせない乳酸菌の基礎的な研究を含め、発酵技術を核とした食品産業の発展に寄与する話題を、これからの食品産業界を担う学生に紹介するとともに、産学官の地域連携を図ることにより、今後の共同研究開発につながることを期待するものである。

日時：平成26年1月21日（火）13:20-17:00

場所：神戸大学 農学部 C棟 1F 大講義室（C101）

対象者：兵庫県内の食品企業の方、公設試験研究機関の研究者、
神戸大学農学部教員および学生

参加費：無料

主催：兵庫県バイオ技術研究会

共催：国立大学法人神戸大学大学院農学研究科生命機能科学専攻

共催：公益社団法人日本農芸化学会関西支部

【プログラム】

13:00-13:20 受付

13:20-13:30 開会の挨拶：水野 雅史（神戸大学大学院農学研究科 教授）

13:30-13:40 「兵庫県バイオ技術研究会の紹介」

吉田 和利（兵庫県立工業技術センター 材料・分析技術部

食品・バイオグループ 主任研究員）

<第一部>灘の伝統的清酒製造技術の新展開

13:40-14:15 「麹菌由来のリボスイッチの機能改変」

山内 隆寛（白鶴酒造株式会社 研究開発室 主任）

14:15-14:50 「醸造副産物と醸造技術、その利用と展開」

坊垣 隆之（大関株式会社 総合研究所 所長）

<第二部>乳酸菌を利用した発酵技術の新展開

15:05-15:40 「生酏(きもと)造りとその技術利用」

高橋 俊成（菊正宗酒造株式会社 総合研究所 所長）

15:40-16:15 「カスピ海ヨーグルトの乳酸菌と粘性多糖体に関する研究開発」

丸尾 俊也（フジッコ株式会社

カスピ海ヨーグルト事業推進プロジェクトチーム）

16:15-16:50 「タンナーゼ産生乳酸菌の技術利用」

野本 竜平（神戸大学自然科学系先端融合研究環 特命助教）

16:50-17:00 閉会の挨拶：高橋 俊成（菊正宗酒造株式会社 総合研究所 所長）

【兵庫県バイオ技術研究会 産学官地域研究交流会 参加申し込み】

件名を「産学官地域研究交流会参加申し込み」とし、平成26年1月14日までに、

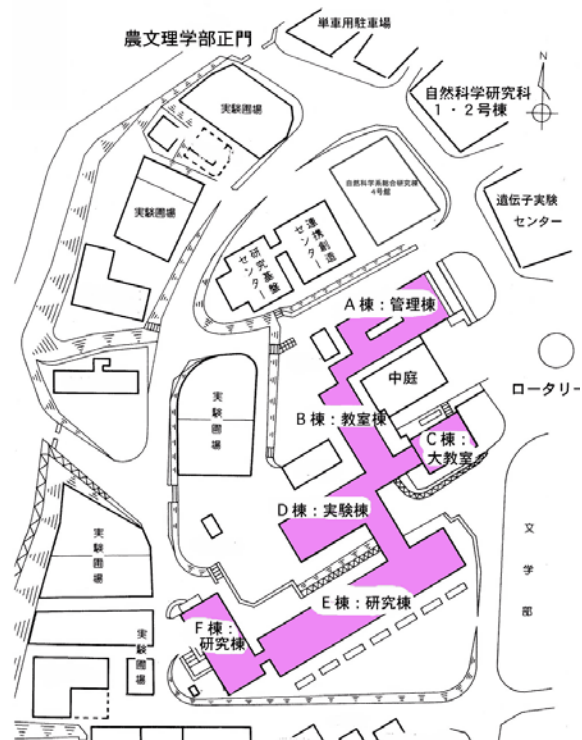
- 企業・大学・団体名
- 部署・役職
- 参加者氏名
- 電話番号
- 連絡先メールアドレス

をE-mailにて、t-takahasi@kikumasamune.co.jp へご連絡ください。

問い合わせ先 菊正宗酒造株式会社 総合研究所 高橋 俊成

TEL 050-2403-6136 E-mail : t-takahasi@kikumasamune.co.jp

【会場へのアクセス】



JR利用の場合

- 三ノ宮から
普通 約5分 六甲道駅下車
- 大阪から
快速 約24分 六甲道駅下車

六甲道駅から

バス:

- 神戸市バス36系統「鶴甲団地」行き 約10分
- 神大文理農学部前(5つめ)下車 すぐ
- 駅から徒歩: 25分

阪急利用の場合

- 三宮から
普通 約7分 六甲駅下車
- 梅田から
特急+普通 約30分 六甲駅下車

六甲駅から

バス:

- 神戸市バス36系統「鶴甲団地」行き 約7分
- 神大文理農学部前(3つめ)下車 すぐ
- 駅から徒歩: 15分