

北日本支部 – 平成18年度日本生物工学会技術セミナー『微生物を活用した道
産食素材高付加価値化技術の新展開』(2006/11/21) | 1

主催：日本生物工学会，日本生物工学会北日本支部

共催：NPO北海道バイオ産業振興協会

日時	平成18年11月21日(火) 10:00~17:10 講演会終了後懇親会 18:00~
場所	北海道大学学術交流会館 1F講堂(札幌市北区北8条西5丁目 北大正門入って左) http://www.hokudai.ac.jp/bureau/map/map4.htm

プログラム

10:00~	開会の辞 日本生物工学会北日本支部長 横田 篤 (北大)
10:10~	「耐塩性酵母および乳酸菌を活用したシロサケ発酵調味料の開発」 吉川 修司 (道立食加研)
10:50~	「寒冷地に適したマロラクチック発酵乳酸菌株の検索」 橋渡 携 (道立食加研)
11:30~	「道産小麦を利用した乳酸菌発酵即席麺の開発」 横田 篤 (北大)
12:20~	昼食休憩
13:20~	「地域独自のスターターを用いたオリジナルチーズの開発」 葛西 大介 (道立十勝食加技セ)
14:10~	「LAMP法を用いたエンテロトキシンA産生黄色ブドウ球菌判別試薬キットの開発」 尾上 貞雄 (道立畜試)
15:00~	休憩
15:20~	「分子生物学的手法(FISH法)を応用した食品衛生細菌の迅速検査法」 大坪 雅史 (道立工業技術セ)
16:10~	「各種農産資源を用いたビール・発泡酒の醸造について」 永島 俊夫 (東農大)
17:00~	閉会の辞 日本生物工学会北日本支部副支部長 勝亦 瞭一 (東北大)

参加費：無料

懇親会:

北海道大学ファカルティハウスエンレイソウ1Fレストランえるむ(予定)

懇親会参加費：4000円(学生1000円)(予定)

申込み方法:

参加希望者は、懇親会への出席希望の有無、連絡先を明記の上、
E-mailまたはFAXにて下記までご連絡下さい。

申込み締切日：11月17日(予定)

連絡先:

〒060-8589 札幌市北区北9条西9丁目
北海道大学大学院農学研究院
微生物生理学研究室

和田 大 (支部庶務担当)
Tel 011-706-4185 Fax 011-706-4961
E-mail:

または横田 篤 E-mail:

[北日本支部のページはこちら](#)