



関西支部 第92回醗酵学懇話会

標記例会ならびに懇親会を下記の通り開催いたしますので、多数ご参加下さい。

日 時 平成20年2月1日（金）13：30～18：00

場 所 黄桜（株）本社工場（京都市伏見区横大路下三栖梶原町53）

TEL: 075-611-4101（担当：研究課 清川）

講 演 13：30～15：20

「食品トレーサビリティとは何かー欧州と日本の動向ー」

（京都大学大学院農学研究科） 新山 陽子

食品トレーサビリティへの関心が高まり、Codex の定義や ISO の国際規格が発行されるなど国際的なスタンダードも整ってきた。しかし、日本国内では誤解も多い。食品トレーサビリティは食品を追跡する仕組みであるが、その本質はどこにあるか、機能や要件、食品安全確保との関係についてお話する。あわせて一般食品法によってすべての食品に確保を義務づけた欧州連合の動向や日本の仕組みづくりを紹介する。

「清酒醸造における原料米タンパク質の酒質への関与」

（黄桜株式会社 研究所） 古川 幸子

清酒醸造工程において、原料米のタンパク質は清酒の香味を形成する重要な成分である一方で、過多のタンパク質は清酒の雑味の原因となる。それゆえ、良好な酒質の清酒を安定して醸造するためには、清酒醪中での原料米タンパク質の溶解を適切に制御することが重要である。本講演では、原料米タンパク質が清酒の酒質に与える影響について、原料米タンパク質の清酒醪中での挙動とタンパク質変異米「低グルテリン米」の掛米適性評価および生化学的解析を行った結果とともに、この研究によって共同開発した新酒米品種「みずほのか」についても紹介する。

見 学 黄桜（株）本社工場 15：30～16：20

懇親会 黄桜（株）本社工場 16：30～18：00

参加費 1,000円（学生無料）

（当日会場にてお支払い下さい）

懇親会会費 2,000円（学生1,000円）

（当日会場にてお支払い下さい）

定 員 70名（定員になりしだい締め切ります）

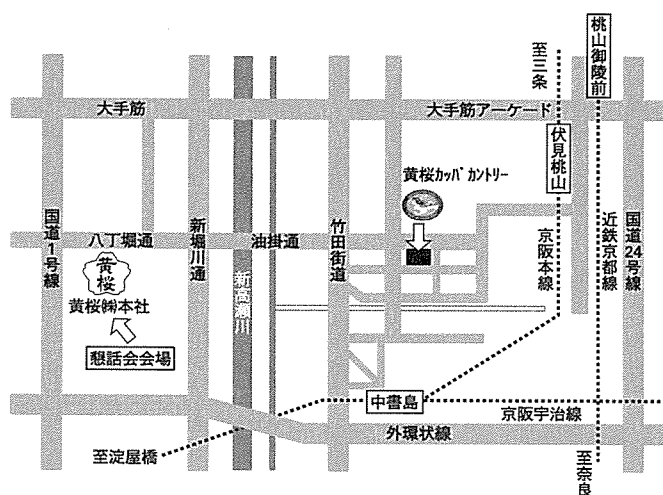
申込み方法 氏名、連絡先、TEL、懇親会の出欠を明記の上、下記宛にお申し込み下さい。

申込先 〒599-8531 大阪府堺市中区学園町1-1

大阪府立大学大学院生命環境科学研究科
（社）日本生物工学会 関西支部庶務担当
炭谷 順一

TEL: 072-254-9466 ; FAX: 072-254-9921

E-mail: monger@biochem.osakafu-u.ac.jp



黄桜（株）本社工場アクセスマップ

交 通 京阪本線「中書島」下車 徒歩約20分

近鉄京都線「桃山御陵前」下車 徒歩約25分