

日本生物工学会・微生物共生活用発酵工学研究部会
日本大学ハイテクリサーチセンター整備事業
共催シンポジウム

伝統発酵食品の新展開 ～微生物共生から探る～

[日時] 平成23年12月2日(金) 13時00分～18時15分

[会場] 日本大学生物資源科学部・大講堂(小田急江ノ島線六会日大前駅下車徒歩5分)

[主催] 日本生物工学会・微生物共生活用発酵工学研究部会

[世話人] 古川壮一(日本大学)・北垣浩志(佐賀大学)・渡邊泰祐(琉球大学)・上田賢志(日本大学)・森永 康(日本大学)

[参加費] 無料

[懇親会費] 一般 3,000円、学生 1,000円(要事前登録)

13:00 はじめに

日本大学・古川壮一

13:05 「中国の酢の生産とその歴史及び現在」

中国農業大学・李再貴

13:55 「沖縄の伝統発酵食品と微生物～泡盛を中心に～」

琉球大学・渡邊泰祐

14:35 「納豆研究の新展開 ～納豆菌とファージの共進化から探る～」

食品総合研究所・木村啓太郎

15:15 コーヒーブレイク

15:30 「醤油醸造に関わる微生物とその働き」

ヒゲタ醤油株式会社・田中昭光

16:10 「ウイスキー醸造における乳酸菌の役割」

アサヒビール株式会社・鰐川彰

16:50 「伝統的なパン種のおいしさと微生物の関わりについて」

キリン協和フーズ株式会社・藤本章人

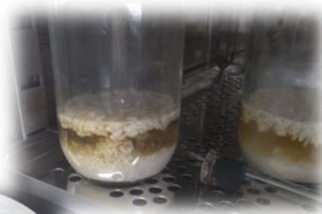
17:30 「ヨーグルト乳酸菌の共生作用と酸素～ブルガリア国伝統ヨーグルトの研究から～」

株式会社明治・堀内啓史

18:10 おわりに

日本大学・森永康

18:30 懇親会



お問い合わせ

日本大学生物資源科学部 古川壮一

TEL & FAX. 0466-84-3973

E-mail: furukawa@brs.nihon-u.ac.jp