

主催：日本生物工学会 東日本支部

共催：日本生物工学会 スローフード微生物工学研究部会

協賛：日本農芸化学会 極限環境微生物学会 財団法人バイオインダストリー協会

<b>日時</b>	2009年12月14日（月）13：00～	
<b>場所</b>	東京大学農学部弥生講堂（東京都文京区弥生1-1-1）	
<b>内容</b>	<p><b>講演会</b>（13:00～18:00）</p> <p>13：00～13：05 開会の辞</p> <p>13：05～13：45 <b>食品製造における酵素製剤の活用事例</b> （味の素株式会社・アプリケーションセンター）中越 裕行</p> <p>13：45～14：25 <b>ヨーグルト脱酸素低温発酵技術の開発</b> （明治乳業株式会社・食品開発研究所）堀内 啓史</p> <p>14：25～15：05 <b>近赤外法による果実害虫の非破壊検出～マンゴ果実のミバエ卵・幼虫の検出～</b> （独立行政法人農研機構・食品総合研所・食品分析研究領域非破壊評価ユニット）河野 澄夫</p> <p>15：05～15：25 休憩</p> <p>15：25～16：05 <b>茶葉の産地特定技術</b> （キリンホールディングス株式会社・フロンティア技術研究所）服部 良太</p> <p>16：05～16：45 <b>ビール産業における微生物品質保証技術</b> （アサヒビール株式会社・名古屋工場品質管理部）鈴木 康司</p> <p>16：45～17：25 <b>食品の技術開発と安全性確保</b> （北海道大学大学院水産科学研究院）一色 賢司</p> <p>17：25～17：55 <b>総合討論（食の未来と未来の食，生物工学的見地から）</b></p> <p>17：55～18：00 閉会の辞</p> <p><b>懇親会</b> 18：00～20：00 会場：東京大学農学部生協</p>	

**参加費** 講演会：【学会員】1000円 【一般】2000円 【学生】無料

懇親会：【学会員・一般】3000円 【学生】1500円

（参加費は当日、受付にてお支払いください。）

参加ご希望の方は事前登録を受け付けております（当日受付も行います）。

**申込先** お名前とご所属および懇親会参加の有無をご記入の上、日本生物工学会東日本支部事務局までメールでご連絡ください。

【東日本支部事務局】（諸星 知広）E-mail:

**問合** 東京大学大学院農学生命科学研究科

**せ先** 石井 正治 E-mail:

▶ [東日本支部Topへ](#)