

【研究部会】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「伝統発酵食品研究の新展開～微生物共生から探る～」 | 1

主催：微生物共生活用発酵工学研究部会

共催：日本大学ハイテクリサーチセンター整備事業



日時	2011年12月2日（金）13:00～
会場	日本大学生物資源科学部・大講堂 → アクセスマップ (小田急江ノ島線六会日大前駅下車徒歩5分)
参加費	無料
懇親会費	一般 3,000円、学生 1,000円（税込み・要登録）
世話人	古川 壮一（日本大学）・北垣 浩志（佐賀大学）・渡﨑 泰祐（琉球大学） 上田賢志（日本大学）・森永 康（日本大学）
問合せ先	日本大学生物資源科学部 古川 壮一 E-mail:

⇒印刷用ポスターはこちら

プログラム

- 13：00 はじめに……………森永 康（日本大学）
- 13：05 中国の酢の生産とその歴史及び現在……………李 再貴（中国農業大学）
- 13：55 沖縄の伝統発酵食品と微生物～泡盛を中心に～……………渡﨑 泰祐（琉球大学）
- 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～
……………木村 啓太郎（食品総合研究所）
- 15：15 コーヒーブレイク

【研究部会】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「伝統発酵食品研究の新展開～微生物共
生から探る～」 | 2

- 15：30 醤油醸造に関わる微生物とその働き……………**田中 昭光**（ヒゲタ醤油株式会社）
- 16：10 ウィスキー醸造における乳酸菌の役割……………**鱈川 彰**（アサヒビール株式会社）
- 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
……………**藤本 章人**（キリン協和フーズ株式会社）
- 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～
……………**堀内 啓史**（株式会社明治）
- 18：10 おわりに……………**古川 壮一**（日本大学）
- 18：30 懇親会

懇親会に参加される方は11月18日（金）までに古川までご連絡いただけると幸いです。

▶[微生物共生活用発酵工学研究部会Topへ](#)