

【北日本支部】2014年度北日本支部秋田シンポジウム「食品醸造微生物の探  
索、解析、利用」 | 1

**主催:** 日本生物工学会北日本支部  
**共催:** 東北地域バイオインダストリー振興会議 (TOBIN)  
 日本農芸化学会東北支部

<b>日時</b>	2014年9月26日 (金) 13:30~17:30
<b>場所</b>	カレッジプラザ (秋田市中通2丁目1-51 明德館ビル2階)
<b>参加費</b>	会員 500円(不課税)、一般 1,000円 (税込)、学生 無料
<b>懇親会費</b>	4,000円 (税込) シンポジウム終了後、会場付近の秋田ビューホテルで懇親会を開催いたします。
<b>参加申込</b>	こちらの申込フォームに必要事項を記入し、お申し込みください。 または、1) 氏名、2) 所属、3) 連絡先、4) 一般、会員、学生の別、5) 懇親会参加の有無を下記までお知らせください。
<b>申込み締切</b>	2014年9月19日 (金)
<b>問合せ 申込先</b>	秋田県立大学生物資源科学部応用生物科学科 橋爪克己 E-mail: hashizume@akita-pu.ac.jp TEL: 018-872-1584 (直通) FAX: 018-872-1767

## プログラム

- 13:30-13:35 開会の辞
- 13:35-14:15 白神こだま酵母の開発と応用  
……………**高橋 慶太郎** (秋田県総合食品研究センター)
- 14:15-14:55 白神こだま酵母より分離した孢子クローンのトレハロース高蓄積メカニズム  
……………**中沢 伸重** (秋田県立大学)
- 14:55-15:05 休憩
- 15:05-15:45 納豆の製造と機能性  
……………**新保 守** (株式会社ヤマダフーズ)
- 15:45-16:25 「秋田蔵付分離酵母」の分離と利用  
……………**大野 剛** (秋田県総合食品研究センター)
- 16:25-17:25 「清酒酵母の系統と特性をゲノムから探る」  
……………**下飯 仁** (岩手大学)
- 17:25-17:30 閉会の辞

▶[北日本支部Topへ](#)