

<p>2022年度 創立100周年記念 第74回 (オンライン開催) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・未来産業の創造に向けた産学官連携プラットフォーム ・健康長寿に貢献するこれからの醸造発酵技術 ・産学連携シンポジウム(培養・計測)
<p>2021年度 第73回 (オンライン開催) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・バイオ戦略2020で目指すバイオエコノミー社会に向けての取り組み ・醸造技術の新展開-原料~醸造のこれから- ・食のおいしさの計測科学の現状と課題
<p>生物工学Webシンポジウム2020 ⇒開催案内</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日本のバイオ戦略2020に生物工学はどのように関われるか ⇒詳しくはこちら
<p>2019年度 第71回(岡山) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・世界を目指す日本の酒類 ・持続可能な開発目標(SDGs)を生物工学にどう活用するか(岡山大学との共催 ⇒詳しくはこちら) ・培養計測の最近のトピックス~スタートアップ企業による新たな取り組み~
<p>2018年度 第70回(大阪) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・新しい農業と未来の食料のための生物工学 ・工学が見出すエッセンシャル細胞培養~動物細胞培養の根本に工学はどう立ち向かうか~
<p>2017年度 第69回(東京) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・培養・計測技術の最前線 ・醸造技術~もの造りの原点と将来 ・地球の未来資源に貢献する生物工学
<p>2016年度 第68回(富山) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・培養計測技術の最近のトピックス ・酒類製造における革新技術
<p>2015年度 第67回(鹿児島) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品のおいしさを極める生物工学 ・魅力ある商品を支える醸造技術 ・培養・計測技術はここまで来た!
<p>2014年度 第66回(札幌) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・-温故知新-醸造物の機能性研究 ・トータルバイオプロセスの効率化、サステナビリティ ・食品のおいしさを極める生物工学
<p>2013年度 第65回(広島) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ここまでわかった醸造微生物の特徴とその利用 ・発酵ものづくり技術の最前線 ・産学官連携によるイノベーション創造の成功事例
<p>2012年度 創立90周年記念大会 第64回(神戸) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・醸造における品質へのこだわりとその製造技術 ・持続可能なまちづくりを目指すバイオマスタウン構想(公開シンポジウム⇒詳細はこちら) ・産学の研究・開発の現状と連携、学生への期待について ・培養とそのダウンストリームプロセスの最前線
<p>2011年度 第63回(東京) ⇒詳細</p>	<p>〈シンポジウム〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・酒類の食味成分研究の新展開 ・大規模ゲノム情報の生物工学へのインパクト <p>〈ワークショップ〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シーズ発表会 ・培養工学におけるモニタリング・解析技術の進歩