

<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"> <li>・未来産業の創造に向けた産学官連携プラットフォーム</li> <li>・健康長寿に貢献するこれからの醸造発酵技術</li> <li>・産学連携シンポジウム(培養・計測)</li> </ul>
<p>2021年度 第73回 (オンライン開催) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・醸造技術の新展開-原料~醸造のこれから-</li> <li>・食のおいしさの計測科学の現状と課題</li> </ul>
<p>生物工学Webシンポジウム2020 ⇒開催案内</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>
<p>2019年度 第71回(岡山) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・世界を目指す日本の酒類</li> <li>・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)</li> <li>・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~</li> </ul>
<p>2018年度 第70回(大阪) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新しい農業と未来の食料のための生物工学</li> <li>・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~</li> </ul>
<p>2017年度 第69回(東京) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・培養・計測技術の最前線</li> <li>・醸造技術~もの造りの原点と将来</li> <li>・地球の未来資源に貢献する生物工学</li> </ul>
<p>2016年度 第68回(富山) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・培養計測技術の最近のトピックス</li> <li>・酒類製造における革新技術</li> </ul>
<p>2015年度 第67回(鹿児島) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品のおいしさを極める生物工学</li> <li>・魅力ある商品を支える醸造技術</li> <li>・培養・計測技術はここまで来た!</li> </ul>
<p>2014年度 第66回(札幌) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・-温故知新-醸造物の機能性研究</li> <li>・トータルバイオプロセスの効率化、サステナビリティ</li> <li>・食品のおいしさを極める生物工学</li> </ul>
<p>2013年度 第65回(広島) ⇒詳細</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ここまでわかった醸造微生物の特徴とその利用</li> <li>・発酵ものづくり技術の最前線</li> <li>・産学官連携によるイノベーション創造の成功事例</li> </ul>
<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"> <li>・醸造における品質へのこだわりとその製造技術</li> <li>・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)</li> <li>・産学の研究・開発の現状と連携、学生への期待について</li> <li>・培養とそのダウンストリームプロセスの最前線</li> </ul>
<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"> <li>・酒類の食味成分研究の新展開</li> <li>・大規模ゲノム情報の生物工学へのインパクト</li> </ul> <p>〈ワークショップ〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シーズ発表会</li> <li>・培養工学におけるモニタリング・解析技術の進歩</li> </ul>