

日本醸造学会若手の会

第36回 スチューデントサイエンティストプログラム

「発酵・醸造産業へのいざない」

日時：令和4年 6月29日（水） 13:00~16:00

開催方式：Zoomによるオンライン開催

参加費無料 ※参加登録が必要です。

日本酒やビール、醤油メーカーにおける研究や商品開発、海外展開等についてご紹介いただきます。
醸造産業に関する情報収集の機会としてぜひご参加ください。

- 13:00 「はじめに」
日本醸造学会若手の会運営委員長
井元 勇介（三和酒類株式会社）
- 13:05 「MALDI-TOF MSを用いた醸造用酵母の識別」
成田 幸彦（サントリーグローバル
イノベーションセンター株式会社）
- 13:35 「みりん醸造の基礎知識とメタボローム研究」
伊藤 有亮（キッコーマン株式会社）
- 14:05 「若手商品開発プロジェクト「別鶴」の取り組み」
平井 猛博（白鶴酒造株式会社）
- 14:35 休憩
- 14:50 「日本酒をとりまく環境と千代の園の取組について」
本田 裕理（千代の園酒造株式会社）
- 15:30 全体質疑
16:00 閉会

主催：日本醸造学会若手の会

問い合わせ先：崇城大学生物生命学部応用微生物工学科

門岡 千尋（E-mail: kadooka@bio.sojo-u.ac.jp）