

プログラム

時間	発表題目	氏名	所属研究室	ページ
10:00-10:15	生物活性を有する微生物二次代謝産物の合成研究	飯塚 悠	醸造資源化学	1
10:15-10:30	テトラミン酸類新規合成法の開発	一條 洋樹	醸造資源化学	2
10:30-10:45	<i>Acetobacter</i> 属二種における基幹代謝経路の動作機序の比較解析	今井 健太郎	発酵食品化学	3
10:45-11:00	麹菌シクロピアゾン酸生合成遺伝子クラスターにおけるcpaMの機能解析	菊池 友希	酒類生産科学	4
11:00-11:15	屋久島で栽培された茶葉中の微量元素とその地域性	櫻井 顔世	食品分析化学	5
11:15-11:30	複合感覚における苦味受容体の応答特性に関する研究	中尾 暁彦	調味食品科学	6
昼食休憩				
13:00-13:15	<i>Acetobacter</i> 属酢酸菌における酢酸発酵能と中間代謝物アセトアルデヒド生成との相関	榎崎 暢	発酵食品化学	7
13:15-13:30	ゲノム情報を適用した酢酸菌の系統分類学的研究	新村 梨恵	発酵食品化学	8
13:30-13:45	酢酸菌の内在性プラスミドpAA0470の複製機構に関する研究	西谷 智之	発酵食品化学	9
13:45-14:00	生物活性を有するポリケチド類の合成研究	藤川 祥汰	醸造資源化学	10
14:00-14:15	固体表面への付着現象を利用した環境微生物の分離技術の開発	松尾 朋昇	醸造環境科学	11
休憩				
14:25-14:40	麹菌におけるDNAタギングを用いた遺伝子機能解析法の開発	松岡 太郎	酒類生産科学	12
14:40-14:55	PCR-DGGE法による熟成チーズにおける乳酸菌の検出条件の検討	松下 紘士	発酵食品化学	13
14:55-15:10	塩麴の残存酵素活性及び調理効果に関する研究	山本 達彦	調味食品科学	14
15:10-15:25	米蛋白質酵素分解物の脂肪蓄積抑制作用に関する研究	吉澤 瞳	調味食品科学	15
15:25-15:40	工ミュー苦味受容体に関する研究	吉田 有希	調味食品科学	16