

醸造微生物学特論 I (2単位)

担当者氏名 中里 厚実、 田中 尚人

◆学習・教育目標

醸造・発酵に関する微生物、特に酵母の分類について講義する。*Saccharomyces* 属酵母についてはその起源、学名の変遷等について講義し、分離当時の株が現在どこ位置するかを述べる。特に醸造酵母についてはその関連株をも含め分類上の位置、細かな性状についても講義する。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

醸造 酵母 分類 微生物名の変遷

◆授業の進行等について

	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1	清酒酵母の性状と歴史	協会清酒酵母 1 号から 5 号の性状	
2		協会清酒酵母 6 号以後の性状	
3		100 年以上前に分離された清酒酵母、剣菱酵母の性状	
4		清酒酵母の特性とは	
5	清酒酵母の特性とは		
6	実用酵母における性状の相違	清酒酵母とパン酵母の相違	
7		清酒酵母とビール酵母の相違	
8		清酒酵母とワイン酵母の相違	
9		清酒酵母と他の実用酵母との相違	
10	<i>Saccharomyces</i> 属分類の流れ	The yeast 第 1 版の分類	
11		第 2 版の分類	
12		第 3 版の分類	
13		第 4 版の分類	
14		YEAST 1 版、2 版、3 版の分類	
15		The yeast と YEAST の分類上の比較	

◆教科書及び資料 (授業前に読んでおくべき本・資料)

書名／著者／発行所 (発行年)
 _____ / _____ / _____ (_____)

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所 (発行年)
 _____ The yeast/ YEAST _____ / _____ (_____)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウエイト)

◆その他受講上の注意事項
