東京農業大学 総合研究所研究会 バイオマス・資源・エネルギー研究部会 講演会

醸造・発酵の科学 ~酒の分子を探る~

2022年3月10日(木)10時00分~12時10分(Zoomオンライン開催)

◆講演会概要◆

「日本酒好き必見。これを聞くだけで、今日から日本酒がひとあじ変わる!」

醸造技術は、酒・味噌・醤油や発酵食品を生産する技術として、和食と日本の伝統的文化を支えています。 清酒醸造では、麹(コウジ)菌が米から糖類を生成し、この糖類を酵母がエタノール発酵に利用します。 このように複雑な微生物の連携で成り立つ酒造りには、未だに多くの謎が残されています。

本講演会では、東京農業大学が明らかにした「清酒醸造の未知領域」をご紹介します。

演者らの研究成果は 2020 年の最優秀論文賞*を受賞し、醸造・発酵産業の発展に寄与すると期待されています。 (※ The Journal of Agricultural and Food Chemistry Research Article of the Year Award 2020)

◆プログラム◆

10:00~10:05 開会挨拶

10:05~10:35 未知化合物の構造を解き明かす、核磁気共鳴分光法(NMR)と有機合成

勝田 亮 准教授(分子生命化学科)

10:35~11:05 高感度オリゴ糖分析法の構築とユニークな新規オリゴ糖の発見

本田 千尋 助教(食品安全健康学科)

/11:05~11:50 【論文賞受賞講演】並行複醗酵の魅力~麹菌の糖転移で多様化する清酒成分

<mark>徳岡 昌文 准教授 (醸造科学科)</mark>

11:50~12:10 総合討論

12:10 閉会挨拶

◆参加登録方法◆(参加無料です)

下記 URL から参加登録をお願い致します(Zoom ID と URL をメールにて配信いたします)。

https://zoom.us/webinar/register/WN_BdYUMwk8Sz6nmgpSbbv6RA



問い合わせ先:東京農業大学 総合研究所研究会 バイオマス・資源・エネルギー研究部会 部会長 大西 章博 e-mail: a1ohnish@nodai.ac.jp