

山梨県の酒類・食品産業と糖質研究



日 時: 令和3年12月10日(金)13:00 受付開始

開催場所: 山梨県立図書館多目的ホール

(Zoomによるオンライン参加も可能)

参加費: 無料 なお、交流会は開催しません。

13:30 ~ 13:35 開会の辞

13:35 ~ 14:05 ワイン製造における糖質の重要性

山梨大学大学院総合研究部教授・ワイン科学研究センター長

奥田 徹 先生

14:05 ~ 14:35 山梨県の日本酒の特徴と、その支援について

山梨県産業技術センター 甲府技術支援センター 食品酒類・研磨宝飾技術部

食品酒類・バイオ科 主任研究員 長沼 孝多 先生

休 憩

15:00 ~ 15:30 大麦に含まれる“β-グルカン”の特徴と健康機能

株式会社はくばく市場戦略研究本部開発部参事 小林 敏樹 先生

15:30 ~ 16:00 未利用バイオマス原料転換プロセスのためのグリセロールから

エリスリトールへの微生物変換

日本大学生物資源科学部教授 荻原 淳 先生

16:00 ~ 16:05 閉会の辞

参加申込み方法

下記 URL または右の二次元バーコードから Google Form にて
お申込みください。URL: <http://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdMxY9m8hjsJM7EclSJXeVI>[WeNzwC5yOPDWUwLTO1RBo7mjxw/viewform?usp=pp_url](http://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdMxY9m8hjsJM7EclSJXeVI/WeNzwC5yOPDWUwLTO1RBo7mjxw/viewform?usp=pp_url)

連絡先: 山梨大学 生命環境学部 舟根 和美

TEL 055-220-8468、E-mail: fkazumi@yamanashi.ac.jp

日本大学 生物資源科学部 荻原 淳

TEL 0466-84-3945、E-mail: ogihara.jun@nihon-u.ac.jpクリックでもア
クセスできます

山梨大学生命環境学部附属小曲農場