

第33回 日本応用糖質科学会九州支部講演会

「夢あるアジアの発酵の世界

－九州と四川省・蒸留酒のメッカの酒・食・環境－

日時：平成19年9月10日(月)13:00～11日(火)17:35

場所：鹿児島大学稲盛会館ホール（鹿児島市郡元1-21-40）

<http://www.eng.kagoshima-u.ac.jp/~jimu/inamori/>

主催：鹿児島大学，共催：日本応用糖質科学会九州支部

【第4回鹿児島大学焼酎学シンポジウム，

第4回九州・四川（中国）食品・醸造シンポジウム合同大会】

★ 一般公開 聴講無料 ★

9月10日(月) 13:00～17:00

開会挨拶：鹿児島大学長 吉田浩己 氏
四川大学挨拶：四川大学軽紡与食品学院副院長 卢晓黎 氏
日本応用糖質科学会九州支部長挨拶：鹿児島大学農学部教授 菅沼俊彦 氏

基調講演：「食品安全に関するリスク管理について」

農水省消費安全局消費・安全政策課リスク管理企画班担当課長補佐 古畑 徹 氏

講演：

「白酒と焼酎の製造法及び成分の比較」 熊本大学工学部教授 木田建次 氏
「中国酒文化の継承と発展に関する思考」 四川大学食品発酵研究所所長 胡永松 氏
「中国における芋類加工食品の現状と展望」 四川大学軽紡与食品学院副院長 卢晓黎 氏

交流会：鹿児島大学生協 郡元南食堂「エデュカ」（教育学部側）17:20～19:30（会費：3,000円）

9月11日(火) 9:30～17:35

講演：

「白酒の栄養と健康関係について」 四川大学公共衛生学院栄養与衛生教研室主任 黄承鈺 氏
「世界の珍しい酒の話」 崇城大学生物生命学部教授 寺本祐司 氏
「中国酒道に関する研究の社会的または経済的な意義」 《名酒世界》雑誌社社長 楊 柳 氏

昼食：12:00～13:00

「サツマイモと焼酎の香り」 大口酒造（協）研究室長 神渡 巧 氏
「濃香型白酒の新規な固体発酵プロセス研究」 四川大学軽紡与食品学院食品学科副科長 張文学 氏
「焼酎粕の機能性と粕処理への取り組み」 三和酒類（株）機能性研究室長 竹嶋直樹 氏
「食品の包装に関する芸術デザイン」 四川大学軽紡与食品学院芸術教研室主任 趙 武 氏
「アジアの伝統蒸留酒の世界」 鹿児島大学農学部教授 鮫島吉廣 氏

閉会挨拶：鹿児島大学農学部長 前田芳實 氏

問い合わせ先：鹿児島大学農学部 北原兼文 TEL&FAX099-285-8638, kitahara@ms.kagoshima-u.ac.jp

農産物加工研究指導センター 池田健一郎 TEL099-245-1132, FAX099-245-1146,

iked@kiad.pref.kagoshima.jp