

「アイデアと技術で広がる発酵食品の世界」

ワイン、ビール、ヨーグルト、チーズ、漬物、納豆、味噌、醤油…世界には数え切れないほどの発酵食品があり、その製法・原料・発酵微生物は多岐にわたっています。それらは長い年月をかけて、風土や目的に合った形で進化し、伝播してきました。では、産業化やグローバル化が進んだ現代において、発酵食品は今後どのように発展していくのでしょうか。今回は、科学に裏付けされたアイデアと技術を用いることによって、新たな発酵食品の開発に挑戦する事例を紹介します。

多くの皆様のお越しをお待ちしております。

日時 令和2年1月27日(月) 13:00~19:30 (受付12:20~)

場所 ピュアリティまきび 3階「橋」(岡山市北区下石井2-6-41)

定員 80名(申込要) ※申込期限1月20日(月)

シンポジウム
参加費無料

講演

(13:05~14:05)

演題 「乳酸菌の多様性と
有効活用に向けた新たな取り組み」

講師 岡山大学大学院 荒川 健佑 氏

《概要》 世界に数多ある発酵食品の主役と言えば乳酸菌ですが、実は500種以上もいるのに、利用されているのは数十種に過ぎません。そんな“未利用資源”でもある乳酸菌の知られざる素顔と多様性について基礎から概説し、演者が近年取り組んでいる乳酸菌の新たな活用法についても紹介します。

事例紹介

(14:10~14:50)

演題 「豆乳の発酵食品について」

講師 マルサンアイ株式会社
研究グループグループ長 菅原 誠 氏

《概要》 市場で豆乳を見ることは多くなったかもしれませんが、様々な発酵食品がある中で、豆乳のヨーグルト状の食品を見かける機会は少ないのではないのでしょうか。豆乳を乳酸菌で発酵させれば出来上がり、たしかにそうなのですが…。豆乳発酵食品の開発から現在に至るまでの苦労話を中心に紹介します。

基調講演

演題 「麹菌チーズ開発への展望」

(14:55~15:55) 《講師》 北海道大学大学院農学研究院 玖村 朗人 氏

《概要》 チーズの製造には乳酸菌のみならず他の細菌や真菌類など様々な微生物が用いられるが、我が国において「国菌」と位置付けられる麹菌を用いたチーズに関してはいまだに製法が定着していない。麹菌のゲノム情報が明らかとなった今、麹菌の特性を最大に生かしながら我が国独自のチーズを開発するにはどのような方法が考えられるか？私自身、今なお試行錯誤の段階だが、これまでの結果を基に今後の展望を語りたい。

パネルディスカッション

(16:10~17:20)

交流会

コーディネータ 中村 宜督 氏 (岡山大学大学院環境生命科学研究科)
パネラー 玖村 朗人 氏 (北海道大学大学院農学研究院)
菅原 誠 氏 (マルサンアイ株式会社)
荒川 健佑 氏 (岡山大学大学院環境生命科学研究科)
仲田 正 氏 (カモ井食品工業株式会社)

(17:30~19:30)
会費 5,000円
(※申込要)

【主催】 岡山県食品新技術応用研究会、公益財団法人岡山県産業振興財団

【後援】 特定非営利活動法人 中国四国農林水産・食品先進技術研究会 (略称:中四国アグリテック)
岡山県工業技術センター・岡山県食品産業協議会・おかやまバイオアクティブ 研究会

【お問い合わせ・お申込み】 (公財)岡山県産業振興財団 ものづくり支援部研究開発支援課 小倉・柘野
TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676 E-mail sangaku@optic.or.jp
URL https://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event_detail/index/1934.html