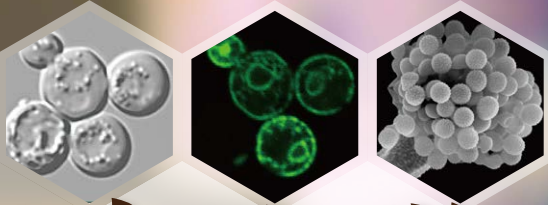


第14回



# 鹿児島大学 焼酎学シンポジウム

## ～焼酎研究最前線～

平成29年

# 12月13日[水]

会場 | 鹿児島大学 稲盛会館  
鹿児島市郡元1丁目21-24

入場無料

### プログラム

1:00~1:05 開会の挨拶 岩井 久(農学部長)

#### 基調講演

1:05~1:50  
焼酎造りの歩んできた道 鮫島吉廣(鹿児島大学客員教授)

#### 一般講演

1:50~2:10  
サツマイモ苗の新たな採苗法とその特徴  
下田代智英(農学部准教授)



2:10~2:30  
プロテアーゼ活性に着目した黒麹菌の選抜とその酒質  
白石洋平(㈱ピオック研究室)



2:30~2:50  
鹿児島の焼酎酵母の分類 二神泰基(農学部准教授)

2:50~3:30  
ポスター発表(裏面参照)および休憩



3:30~3:50  
奄美黒糖焼酎の仕込配合と酒質との関係  
安藤義則(鹿児島県工業技術センター食品・化学部主任研究員)



3:50~4:10  
電解アルカリ水によるヤニ洗浄効果  
紙谷喜則(農学部准教授)

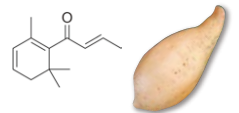


4:10~4:30  
アウトプットでキャリアアップ  
～焼酎ラベルのデザインチャレンジ～  
福留 一郎(デザイナー鹿児島県美術協会デザイン部門会員)

4:30~4:50  
市販芋焼酎の分析値から見てきたこと  
瀬戸口智子(大口酒造(株)研究室)



4:50~5:10  
芋焼酎の甘香に寄与するβ-ダマセノン前駆体物質について  
吉崎由美子(農学部准教授)



5:10~5:25  
今後の研究開発へのアドバイス  
小泉武夫(東京農業大学名誉教授)

5:25~5:30 閉会の挨拶 玉置尚徳(農学部教授)

5:45~ 懇親会 エデュカ(教育学部食堂)

主催  
お問合せ

鹿児島大学農学部  
TEL:099-285-3441  
Eメール:k6943994@kadai.jp

### MAP

鹿児島大学  
郡元キャンパス

