

食品にかかわる微生物たち

講師： 福井県立大学 生物資源学部

講師 丸山 千登勢 氏

コーディネーター： 教授 濱野 吉十 氏

人類は有史以来、微生物による発酵をうまく利用してきました。日本でも、日本酒や味噌、醤油醸造の歴史はとても古く、また海外から導入されたパンやワインなどの発酵食品を含め、日本人の生活に無くてはならないものとなっています。食品は発酵によって素材とは異なる味と風味、栄養を持つようになります。さらに現代では、食品をより美味しくしたり、長持ちさせたり、あるいは健康に役立つ付加価値を付与するツールとして、微生物発酵によって作り出される化合物や酵素が多く利用されています。例えば旨味性ヌクレオチドや、機能性アミノ酸、保存料としての働きを持つペプチド、食品加工に使われる酵素などもその一つです。

私たちの生活に活用されている微生物発酵を科学することで、その舞台裏にある微生物達が持つ巧みな能力を見てみましょう。



日時： 平成 29 年 **11** 月 **18** 日 (土) **15:00 ~ 16:30**

場所： **LES PLAISIRS cafe⁺** (レ・プレジュール カフェプラス)
福井駅前本店・2F/ カフェスペース

福井市中央 1-4-12

(JR 福井駅西口より徒歩 5 分)

定員： 25 名 (一般・中高校生)

参加費： 500 円 (飲み物・パン代含む)

申込方法

福井県立大学ホームページ「公開講座」内の「お申込・お問合せフォーム」より件名に「公開講座」と記載の上、(1) 希望講座名「食品にかかわる微生物たち」(2) お名前 (3) ご住所 (4) 年齢 (5) 職業 (6) 電話番号をご記入の上、openfpu@fpu.ac.jp までご応募ください。

お問合せ先

福井県立大学 永平寺キャンパス内 連携・研究推進課

TEL：0776-61-6000 (代表) FAX：0776-61-6011

