

日時：2021年7月28日（水） 13:30～17:35

開催形式：リモート（zoom）

（参加事前登録制 問合せ先：食農学類支援室 nogaku-j@adb.fukushima-u.ac.jp）

プログラム

- 13:30 開会の挨拶：金子信博 副学類長
13:35 研究所開設にあたって：生源寺眞一 学類長

I. 研究所とプロジェクト研究について

- 13:40 研究所および進行中・企画中のプロジェクト研究について 松田 幹
13:55 福島大学Gオリジナル日本酒醸造プロジェクトについて 小山良太

II. 発酵素材作物に関する研究

- 14:05 ゲノム情報をもたらす新しい農業 松岡 信
14:25 質疑
14:30 イネゲノム情報を用いた酒造好適性形質の研究 吉田秀樹
14:40 ハイコスパ・発酵好適性イネのゲノム育種 高橋秀和
14:50 ゲノム情報を用いたダイズ醸造形質の研究 菅波眞央
15:00 ハイコスパ・発酵好適性ダイズの栽培シミュレーション開発に向けて 二瓶直人
15:10 作物成育の表現型センシング（観測・計測）と画像解析 牧 雅康
15:20 質疑+時間調整
15:30 休憩

III. 発酵醸造食品に関する研究

- 15:40 発酵微生物と発酵醸造食品の味・香り 渡部 潤
15:50 酒蔵好適米の特性と酒粕の栄養・健康機能性 藤井 力
16:00 発酵醸造食品開発と栄養・健康機能性の訴求 熊谷武久
16:10 乳酸菌と発酵乳製品の研究動向 西村順子
16:20 質疑+時間調整

IV. 発酵素材作物と発酵醸造食品の成分に関する研究

- 16:30 糖類のNMRによる定量および酵素的変換 尾形 慎
16:40 LC-Q-TOF型質量分析による代謝産物の網羅的解析 升本早枝子
16:50 GC-MSによる脂質分析：構成脂肪酸を中心に 吉永和明
17:00 イメージング質量分析による分子動態・局在解析 平 修
17:10 近赤外分光分析による主要成分の非破壊定量分析 石川大太郎
17:20 質疑+時間調整

- 17:30 閉会の挨拶：荒井 聡 副学類長