日本乳酸菌学会・醸酸菌研究会・日本生物工学会

乳酸菌・醸酸菌が拓く食の世界

14:00 ～ 14:05 はじめに
石井 正治（東京大学 大学院農学系科学研究科・CRIIM）

座長 安田 恵美（株式会社ヤクルト本社 中央研究所）

14:05 ～ 14:35 伝統発酵食品福山酢に由来する乳酸菌と酵母の相互作用
平山 悟（国立感染症研究所 細菌第一部）

14:35 ～ 15:05 地域伝統発酵食品と微生物のフードメタボロミクス
富田 理（農研機構 食品研究部門）

座長 外山 博英（琉球大学）

15:05 ～ 15:35 粗酢の変遷と今後について
岸 幹也（株式会社Mizkan Holdings 中央研究所）

15:35 ～ 16:00 黒酢醸造に関わる微生物
石井 正治

終わりに
石井 正治