

2025年8月1日 13:30～15:30

弥生講堂一条ホール

日本乳酸菌学会・酢酸菌研究会

発酵食品のサイエンス：微生物が創る美味しさと健康

～アカデミアから生産現場まで～

- 13:30 ～ 13:32 はじめに
新井 博之（東京大学大学院農学生命科学研究科・CRIIM）
- 座長 依田 一豊（タカナシ乳業）
- 13:33 ～ 14:01 パンの伝統的発酵スターターにおける微生物の動態
大城 麦人（九州大学大学院農学研究院）
- 14:02 ～ 14:30 隠れたチーズ職人！チーズを創る多様な細菌たち
海野 良輔（東京農業大学応用生物科学部）
- 座長 外山 博英（琉球大学農学部）
- 14:31 ～ 14:59 酢酸菌の免疫調節機能と食品における展開
清野 慧至（キューピー株式会社）
- 15:00 ～ 15:28 食酢製造現場における現状と課題
渡辺 誠司（株式会社 Mizkan Holdings）
- 15:28 ～ 15:30 終わりに
外山 博英（琉球大学農学部）