



智識の森開放講座 | オンラインセミナー

| Zoom配信のオンライン講座 | 遠方でも大丈夫! ご自宅にいながら、大学の講座が気軽に受講できます。

※見逃し配信 お申込みされた方は当日視聴できなくても、後日、録画配信で視聴することができます。

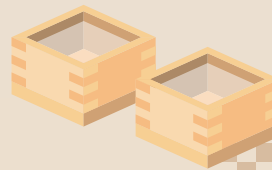
微生物とお酒の話



中部大学のお酒「白亜」



「白亜」モロミ



フヨウの花

【講座概要】

清酒(日本酒)は、優良な微生物を組み合わせた高度なバイオテクノロジーにより醸造されています。

第1回では、醸造について生物学の観点からお話します。第2回では、フヨウ(芙蓉)の花から中部大学が独自に分離した酵母を用いて日本酒を開発したことをご紹介します。

講師：中部大学 応用生物学部環境生物科学科准教授 **金政 真**

2023年12月7日(木)、21日(木) 15:00~16:30

第1回(12/7) | 醸造と微生物 **第1回のみ受講料無料**

第2回(12/21) | フヨウ花酵母で日本酒開発

申込締切 第1回 12月 7日(木)…12月 4日(月)締切
第2回 12月21日(木)…12月18日(月)締切

受講料 第2回(12月21日(木))1,500円(税込み)

初回12/7は受講料無料!

申込方法

中部大学地域連携センター
<https://www.chubu.ac.jp/news/22287/>
ホームページからお申込みください。



問い合わせ | 中部大学地域連携センター TEL.0568-51-4392(平日/9時~17時)