

第 77 回分析化学討論会 討論主題の趣旨及び依頼講演

討論主題 (8) --- 『お酒の科学』 (一般公開)

オーガナイザ：加納健司 (京都大学大学院農学研究科) (代表者)

三宅司郎 (堀場製作所)

討論会が開催される伏見区は日本酒の産地として有名であり、多くの酒造メーカーが日本酒の品質向上を目指して、成分分析や製造管理の技術開発を行っている。京都の食文化や歴史的な背景も含めて議論する場を設ける。

【依頼講演】

加納健司 (京都大学大学院農学研究科)

「お酒の科学」

山本佳宏 (京都産業技術研究所)

「高付加価値清酒生産のための低コスト工程分析手法の開発」

高橋 圭 (酒類総合研究所)

「日本酒のメタボローム解析による成分と品質との相関解析」

明石貴裕 (白鶴酒造)

「GC/MS を用いた清酒成分プロファイリングの酒質特性解析への応用」

坊垣隆之 (大関酒造)

「味覚センサーとスニッフィング GC-MS を用いた清酒のマッピング」

山田 翼 (菊正宗酒造)

「生酏造りで育った酵母の特徴」

秦 洋二 (月桂冠総合研究所)

「伏見の酒 これまでとこれから」

中井 泉 (東京理科大学理学部)

○中井 泉・笹本なみ・阿部善也 (東京理科大学理学部)、高久雄一 (環境科学技術研究所)

「微量元素と軽元素同位体比による日本酒の化学的特性化」

小谷 明 (東京薬科大学薬学部)

「日本酒および焼酎の酸度測定用センサの開発」

北川雄一 (堀場テクノサービス)

「励起・蛍光マトリクスを用いた日本酒の自家蛍光成分の解析」

松岡武志 (京都電子工業)

「水蒸気蒸留装置及び重量法を組み合わせたアルコール分析法」

喜多純一 (島津製作所分析計測事業部)

「複合臭を嗅覚と同様に検知させるにおい識別装置」

※演題は変更する場合があります。講演順は未定です。