

# 「伝統発酵食品研究の新領域」

日時：平成21年5月30日(土) 13:00より

会場：日本大学生物資源科学部・第一講義室(博物館4階)  
(小田急江ノ島線六会日大前駅下車徒歩5分)

主催：微生物研究会 世話人：上田賢志・古川壮一(日本大学生物資源科学部)

後援：(財)応用微生物学研究奨励会・日本農芸化学会・  
日本大学ハイテクリサーチセンター整備事業

参加費：無料 懇親会費：一般 3,000円、学生 1,000円(要登録)

13:00-13:30 **ポストゲノム解析に基づくパン酵母の分子育種**

島 純(農研機構食品総合研究所・微生物利用研究領域・酵母ユニット)

13:30-14:00 **清酒酵母・麹菌のメタボロミクスからわかること**

堤 浩子(月桂冠株式会社・総合研究所)

14:00-14:30 **食酢醸造と酢酸菌の世界**

貝沼章子(東京農業大学・応用生物科学部・醸造科学科)

14:30-15:15 **ポスターセッション・コーヒーブレイク**

15:15-15:45 **アミノ酸生産菌を用いたタンパク質生産システムの構築**

板屋 寛(味の素株式会社・ライフサイエンス研究所)

15:45-16:15 **プロバイオティクス・腸内共生菌と腸管免疫細胞との相互作用**

高橋恭子(日本大学・生物資源科学部・食品生命学科)

16:15-16:45 **「ヨーグルト乳酸菌のストレス応答」-酸素ストレスが共生に与える影響-**

佐々木泰子(明治乳業(株)・食機能科学研究所・食品開発研究所)

17:30- **懇親会(日本大学湘南キャンパス内「スエヒロ」)**

参加希望の方は、ご所属と懇親会参加の有無を含めメールにて嶋村(lsrc@brs.nihon-u.ac.jp)までお送り下さい。  
ポスター発表も受け付けておりますのでお問い合わせ下さい。