

DC セミナー

新たな泡盛醸造技術に関する研究開発

講師： 塚原正俊先生
(株)トロピカルテクノセンター 研究開発部

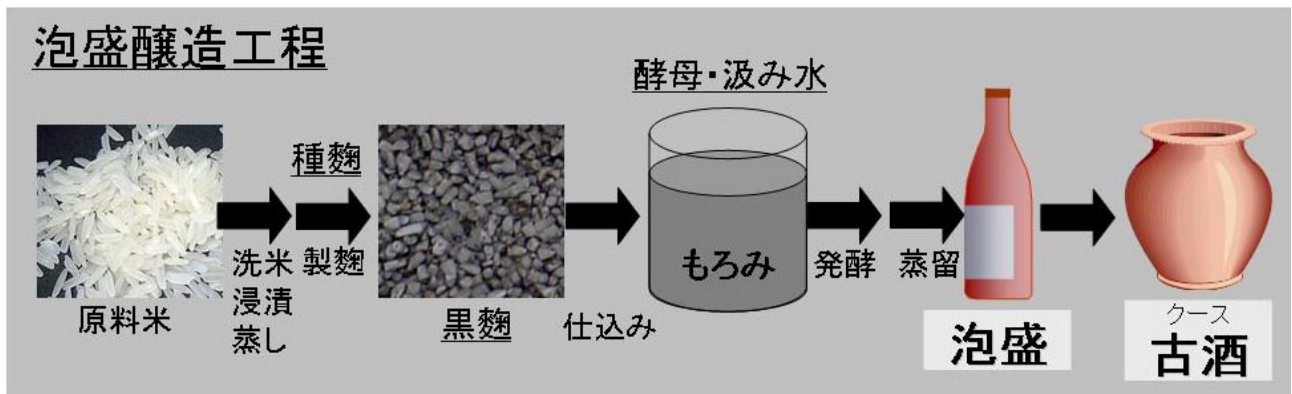


とき： **10月14日(木曜) 15時00分**

ところ： 総合研究棟 2階, 会議室 3

沖縄県の主要特産品である泡盛は、約 500 年の歴史を有する日本最古の蒸留酒である。その醸造過程では、通常「黒麹菌」および「泡盛酵母」の2種類の微生物が利用されている。一方、我々は、これらの微生物以外にも、泡盛の風味に影響を及ぼす微生物の存在が明らかとなってきた。一方、泡盛は「熟成」による付加価値の向上という大きな特性を有している。この「熟成」についても科学的な解析を行うことでその優位性の解明を進めている。

今回は「黒麹菌」, 「泡盛酵母」の微生物と共に、「熟成」に関する泡盛風味への影響についていくつかの成果を紹介したい。



(株)トロピカルテクノセンター
TROPICAL TECHNOLOGY CENTER LTD.

トロピカルテクノセンターは第3セクターの研究機関で、沖縄県の外郭団体「沖縄県の研究開発センター」という位置づけです。
塚原さんはその主任研究員です。

当日はできるだけ簡単に話していただきます。
学部学生・修士課程の皆さんも、ぜひ気軽に参加してください。

お問い合わせは、理学部応用理学科・藤原 (tatataa@kochi-u.ac.jp) まで