


整理番号	HT25085	分野	生物	(キーワード)	麹菌
------	---------	----	----	---------	----

明治大学

食品醸造微生物の不思議～麹菌と乳酸菌～

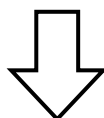
先生(代表者)	中島 春紫(なかじま はるし)明治大学農学部・教授				
自己紹介	<p>麹菌が作る特殊な細胞表層タンパク質ハイドロフォービンの不思議な性質を解明すること、食品加工や環境浄化への応用を目標に研究を進めています。環境に優しい微生物の能力を引き出して社会の役に立てたいと願っています。</p> <p>趣味:山歩き、読書、麹菌の発酵生産物をたしなむこと</p>				
開催日時・主な募集対象	平成25年8月28日(水)	(対象)	高校生	(人数)	35名
集合場所・時間	明治大学生田キャンパス	(集合時間)	午前 10 時		
開催会場 (集合場所)	明治大学生田キャンパス 住所:〒214-8571 神奈川県川崎市多摩区東三田 1-1-1 アクセスマップ: http://www.meiji.ac.jp/koho/campus_guide/ikuta/access.html				
内 容					
<p>食品の製造に用いられる麹菌と呼ばれるカビを観察すると共に、カビを食品醸造に役立ててきた人々の知恵について講義及び実習により学ぶことを目的としています。日本で実際に食品醸造に用いられる麹菌(もやしもん)を実際に手にとって観察します。次に、カビの菌体を培地ごとすりつぶして酵素を含む溶液を抽出し、電気泳動と活性染色を行うことによりアミラーゼ活性を検出するとともに、アミラーゼ溶液をインク代わりに用いてデンプンのプレートに絵を描きます。講義では麹菌の最新の研究について紹介し、古くから食品の醸造に用いられてきた歴史と文化について講義します。さらに、古くから発酵乳の生産に用いられてきた乳酸菌の科学について紹介し、昼食の時間にヨーグルトを賞味します。また、学内の研究施設の見学ツアーにより、最新の研究設備と生物研究の現場に触れることを計画しています。</p>					
スケジュール				持 ち 物	
9:30-10:00 受付開始、開場 10:00-10:30 開会挨拶・科研費説明・オリエンテーション 10:30-11:30 実験1「麹菌の観察と酵素の抽出」 11:30-12:40 講演「乳酸菌の科学」 12:40-13:30 昼食(研究者・学生とともにヨーグルトを賞味) 13:30-14:10 講演「古くて新しい麹菌研究～酒造りからゲノム計画」 14:10-15:40 実験2「麹菌がつくる酵素の検出」 15:40-16:30 施設見学とクッキータイム、アンケートの記入 16:30-17:00 修了式、「未来博士号」授与式 17:00 解散				筆記用具 白衣(もっている人)	
				特 記 事 項	

《お問い合わせ・お申し込み先》

所属・氏名：	明治大学農学部・中島春紫
住所：	〒214-8571 神奈川県川崎市多摩区東三田 1-1-1
TEL 番号：	044-934-7831
FAX 番号：	
E-mail：	harushi@isc.meiji.ac.jp (申し込みは日本学術振興会の Web からお願いします)
申込締切日：	平成25年7月31日(水)

《プログラムのテーマと関係する科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
中島春紫	H16-17 年	基盤研究(C)	16580052	麹菌におけるハイドロフォービンの 気中細胞表層局在性の解析と細胞 表層工学への応用



★この科研費について、さらに詳しく知りたい方は、下記をクリック！

<http://kaken.nii.ac.jp/>

※国立情報学研究所の科研費データベースへリンクします。