


整理番号	HT29267	分野	化学	キーワード	微生物・食品・殺菌・醗酵
------	---------	----	----	-------	--------------

研究機関名	和歌山工業高等専門学校	
プログラム名	世界の化学・生物実験～醗酵食品：生命の限界と殺菌方法～	
先生(代表者)	楠部 真崇(くすべ まさたか) 生物応用化学科・准教授	
自己紹介	子供の頃に見た、「アビス」という映画で深海の魅力にとりつかれたまま、今も圧力と生命の不思議な世界の調査研究を続けています。知らない事がわかる快感は、大人になっても変わることがありません。この前も、地球上で最も高い圧力を好むバクテリアを発見して、学生とともに興奮の毎日を過ごしています。	

開催日時・募集対象	平成29年 8月 5日(土)	受講対象者	① 小学生 (5年生～6年生) ② 中学生	募集人数	① 10名 ② 10名
-----------	----------------	-------	-----------------------------	------	----------------

集合場所・時間	和歌山工業高等専門学校	(集合時間)	9:00
---------	-------------	--------	------

開催会場	和歌山工業高等専門学校 住所: 〒644-0023 和歌山県御坊市名田町野島77 アクセスマップ URL: <a href="http://www.wakayama-nct.ac.jp/gakkou/access/gakkou-access.htm">http://www.wakayama-nct.ac.jp/gakkou/access/gakkou-access.htm</a>
------	---

**内 容**

醗酵食品は日本の代表的な食品で、世界的にも健康食品として注目されています。先人の知恵である食品加工技術には、貴重な食材を保存する方法でもあり、現代の微生物学から見ても、とても優れた方法といえます。我々、日本人の先輩達は冷蔵庫や冷凍技術の無い時代から、微生物の増殖を制御する方法を開発していたことには、脱帽です。今回のプログラムでは、納豆菌を使って、生命の限界を考えると同時に、殺菌の条件を調べる実験を行います。最終的に、納豆を作る行程と合わせて考えると、本当によく考えられた方法だということがわかんと思います。



スケジュール	持ち物
9:00-9:30 受付・スタッフ紹介・科研費の説明	筆記用具・弁当・夏休みの宿題用紙等
9:30-10:00 実験前処理、微生物の純粋培養 (15分休憩)	
10:15-12:00 増殖確認、食品衛生法および殺菌技術の紹介 (昼食休憩1時間)	<b>特記事項</b>
13:00-13:45 増殖曲線グラフの作成 (15分休憩)	休憩時間に簡単なお菓子を 用意します。アレルギー等がある場合は、対応しますので 事前連絡をお願いします。
14:00-14:45 殺菌方法の結果比較とその評価 (15分休憩)	
15:00-16:30 レポート作成(ディスカッション)	
16:30-17:00 修了式(アンケート記入、未来博士号授与)、解散	

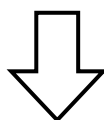
《お問合せ・お申込先》

所属・氏名：	和歌山工業高等専門学校 総務課 総務・企画係 松永 麻希
住所：	〒644-0023 和歌山県御坊市名田町野島77
TEL 番号：	0738-29-8210
FAX 番号：	0738-29-8216
E-mail：	kouza@wakayama-nct.ac.jp
申込締切日：	平成29年7月14日(金)

※当プログラムは先着順にて受付を行います。

《プログラムと関係する先生（代表者）の科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
楠部 真崇	H25-27	若手	25871040	微高圧炭酸ガス殺菌メカニズムの 速度論的解明と有効微生物プロフ ァイルの作成



★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。