

整理番号	HT26106	分野	生物	(キーワード) 麹菌
------	---------	----	----	------------

明治大学

【日本の発酵食品を支える微生物～麹菌と乳酸菌】

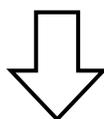
先生(代表者)	中島 春紫(なかじま はるし) 農学部・教授			
自己紹介	麹菌が作る特殊な細胞表層タンパク質ハイドロフォービンの不思議な性質を解明することと、食品加工や環境浄化に応用することを目標に研究を進めています。環境に優しい微生物の能力を引き出して社会の役に立てたいと願っています。			
開催日時・ 主な募集対象	平成26年8月22日(金)	(対象)	高校生	(人数) 35名
集合場所・時間	明治大学生田キャンパス	(集合時間)	9:30	
開催会場 (集合場所)	明治大学生田キャンパス 住所: 〒214-8571 神奈川県川崎市多摩区東三田1-1-1 アクセスマップ: http://www.meiji.ac.jp/koho/campus_guide/ikuta/access.html			
内 容				
<p>食品の製造に用いられる麹菌を手にとって観察すると共に、麹菌を食品醸造に役立ててきた人々の知恵について講義と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)とよばれるカビを実際に手にとって観察します。次に、麹菌の菌体を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。また、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、古代より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、昼食の時間には研究室で製造したヨーグルトを賞味します。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と、クッキータイムで討論と交流を行う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			筆記用具 白衣(持っている人)
10:00~10:30	科研費説明、スケジュール・実験説明			
10:30~11:30	実験1「麹菌の観察と酵素の抽出」			特 記 事 項
11:30~12:40	講演「乳酸菌の科学」(途中10分休憩)			
12:40~13:30	昼食(実施者・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～酒造りから遺伝子工学まで」			
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	終了・解散			昼食を用意しています

《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(なかじま はるし)
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26年7月31日(木)17:00

《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-H17	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。