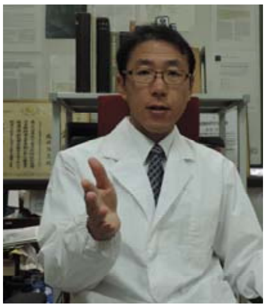
整理番号	HT30258	分野	農芸化学	キーワード	発酵

研究機関名	佐賀大学	
プログラム名	発酵食品の香りや味を分析してみよう！	
先生（代表者）	北垣浩志（きたがきひろし）農学部・教授	
自己紹介	発酵食品を造る発酵微生物の作り出す香り、味や健康機能性を研究しています。 伝統発酵微生物は日本人が祖先から受け継いだものです。その健康機能性を解明し、香味を向上させることは日本人のアイデンティティの確立、日本の次世代の産業に必要だと考えて研究を推進しています。	

開催日時・募集対象	平成30年9月24日（月・祝）	受講対象者	中高生	募集人数	20名
集合場所・時間	佐賀大学農学部４号館５階	（集合時間）	9:00		
開催会場	佐賀大学農学部 住所：〒840－8502　佐賀県佐賀市本庄町１ アクセスマップ URL：http://www.saga-u.ac.jp/access/				

内　　容

このプログラムは、発酵微生物の特性と、その香り、味の特徴について実験で中高生に体感してもらうことを目的として行う。実際に発酵微生物や野生微生物を顕微鏡で観察し、どのような生き物であるかを観察する。この実験により受講者に発酵微生物のイメージをもってもらった後、実際にそれらの発酵微生物、野生微生物を使って発酵の実験を行ってもらう。最後に発酵食品の香味をガスクロマトグラフィーを使って解析する。その解析結果をさらに高度に解析する手法も実体験してもらう。これらの研究は、実際に佐賀大学農学部の学生にも行ってもらっている内容であり、中高生が自分の進路を判断する有力な材料になると思われる。

スケジュール		持ち物
8:30～ 9:00	受付 （佐賀大学農学部４号館５階ゼミ室 506 号室）	上履き 筆記用具 ノート
9:00～ 9:15	開講式（挨拶、オリエンテーション、科研費の説明等）	
9:15～ 9:50	講義（本日の実験について）	
10:00～10:35	実験（顕微鏡の操作説明）	
10:45～11:40	実験（微生物の顕微鏡観察）	
11:50～12:00	実験結果の説明	**特記事項**
12:00～13:00	昼食、休憩	中高生に昼食を配布します。休憩中の飲み物等もあります。
13:00～13:45	実験（蒸した米と発酵微生物を使った発酵実験）	
13:55～14:40	実験（ガスクロマトグラフィーを使った発酵物の香り解析）	
14:40～15:00	クッキータイム	
15:00～15:45	実験（ガスクロマトグラフィー分析結果の統計解析）	
15:55～16:40	実験のまとめ、レポート	
16:40～17:00	修了式（アンケートへの記入、未来博士号の授与）	
17:00	終了・解散	

《お問合せ・お申込先》

所 属・氏 名 ：	農学部・北垣浩志（きたがきひろし）
住　　　　所 ：	佐賀県佐賀市本庄町１
ＴＥＬ 番 号 ：	0952-28-8766
ＦＡＸ 番 号 ：	0952-28-8709
Ｅ－ｍａｉｌ：	ktgkhrs@cc.saga-u.ac.jp
申込締切日 ：	**平成30年9月10日（月）**

※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
北垣浩志	H27-30	基盤Ｃ	15K07363	メタボロームのずれをミトコンドリア寄与で補正

★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。