

発酵と微生物と香り?
どんな関係だろう?
興味のある高校生集え!

「ひらめき☆ときめきサイエンス」は、大学や研究機関で「科研費」(KAKENHI)により行われている最先端の研究成果に、直に見る、聞く、触れることで、科学のおもしろさを感じてもらおうプログラムです。



微生物が創り出す 芳香の不思議

~ミクロの世界のアロマを体感しよう!~

講座内容

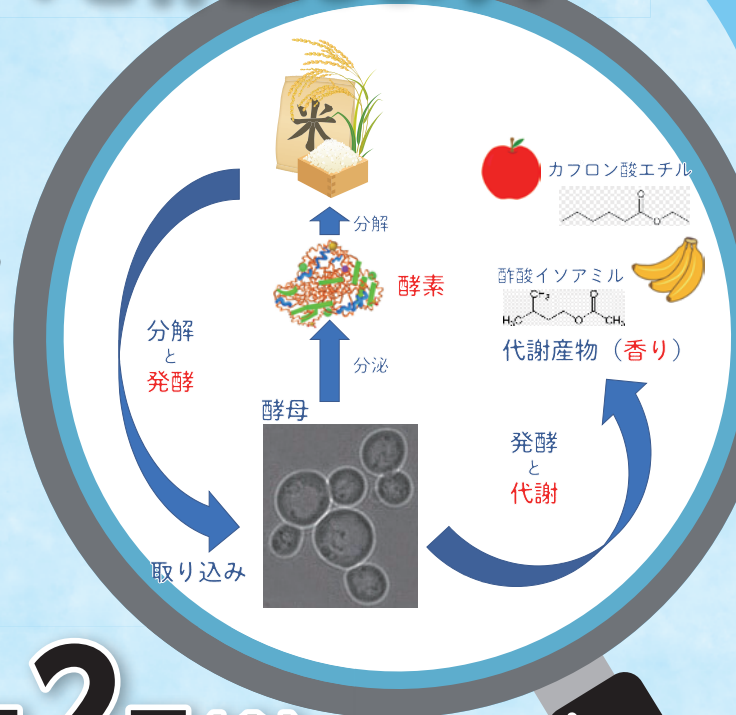
私たちの生活は香りに満ちあふれ、食品の香りの一部は、目に見えない微生物によって創り出されています。発酵食品の一部には不快な臭いもありますが、芳香成分やお酒のように芳しい香りも創り出します。しかし、多くの高校では、微生物に触れたり、勉強をする機会が少ない状況です。本プログラムでは、香りを創り出す微生物の性質、我々の食生活との関わりやその役割について実験を通して学びます。

講義・実験内容

- 講義 1 私たちの生活を支える微生物
講義 2 微生物と香り
.....
実験 1 微生物を顕微鏡で観察してみよう
実験 2 微生物の香りを調べよう
実験 3 微生物の酵素を取り扱おう

講師

仲宗根 薫 (なかそね かおる)
工学部化学生命工学科・教授



要申込
※先着順

令和元年**8月2日(金)**

10:00~17:00 (受付 9:40)

近畿大学工学部 広島キャンパス D館 D116実験室
(広島県東広島市高屋うめの辺1番)

URL から必要事項を入力してお申込みください。(先着順)

<https://www.jsps.go.jp/hirameki/index.html>

申込締切: 令和元年7月12日(金)

問い合わせ先: 近畿大学工学部・庶務会計課・船瀬 (ふなせ) 082-434-7002



参加費無料

