

発酵DX～飲まずに見ただけで お酒の味わいがわかりますか？～

データから見た清酒の品質評価と管理についての 講演会および講師との情報交換・技術相談を実施

お酒の不思議に見える化する？今回の研究会は、お酒に関する研究内容をテーマに講演を行います。

官能検査によらない客観的な手法として、熟成度の色判定や加温熟成させた清酒の品質評価を行う手法を紹介するとともに、DNAの痕跡から醸造最初期の微生物を特定し、さらに醸造過程における品質の管理を迅速かつ簡便に行う手法の開発等についてご紹介します。

開 催 内 容

日時 2025年2月18日(火) 14:00～16:00

会場 龍谷大学瀬田キャンパスRECホール
※ハイブリッド（対面＋Web）開催

申込方法

参加費は無料です。詳細裏面をご確認ください。



講演 1（14:05～14:45）

「分光学的手法を用いた清酒の**品質評価法**」

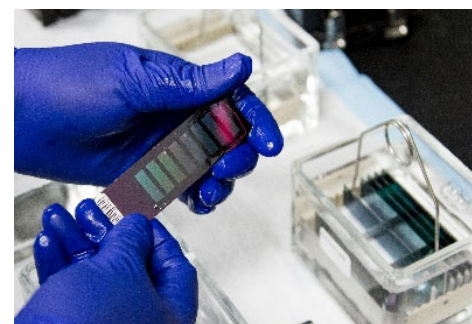
龍谷大学 農学部食品栄養学科 教授 榊田 哲哉



講演 2（14:55～15:35）

「清酒に含まれる**微生物の痕跡**をたどる」

龍谷大学 農学部食品栄養学科 教授 田邊 公一



名刺交換・情報交換・技術相談（15:40～16:00）

※対面のみ

【注意事項】

- Webでのご参加には、事前のZoomアプリのダウンロードを推奨します。
- 本研究会では講演をリアルタイムで配信し、質疑応答の時間も設けます。
- 対面で参加される場合は、本学瀬田キャンパスRECホールへ直接お越しください（先着50名様）。開催前日に当日の案内メールが届きますのでご確認をお願いします。
- オンラインで参加される場合は、開催前日に受講のためのURL等が記載されたメールが届きます。迷惑メールのフォルダに入ることもありますのでご確認をお願いします。
- メールまたはFAXでお申し込みの際、お名前、ご所属、連絡先、ご希望の参加方法を必ず記載ください。
- 本講座の投影資料および配信映像の録画、録音、撮影など複製ならびに二次加工は一切禁止しております。

【参加申込について】 申込締切日：2025年2月16日(日)



こちらのサイト（<https://www.ryukoku.ac.jp/nc/event/entry-15999.html>）からお申し込みください。

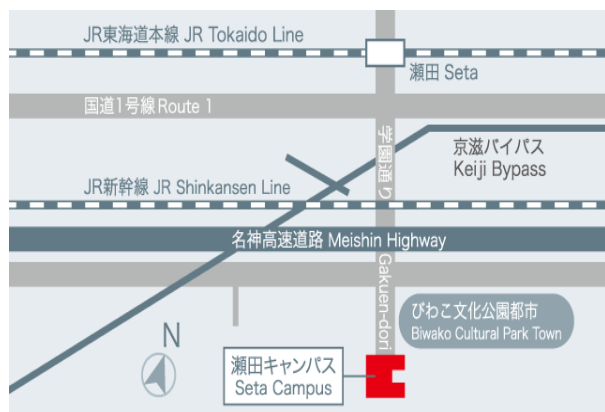
または、以下のマットに必要事項をご記入の上、E-mailもしくはFAXでお申込みください。

E-mail：rec@ad.ryukoku.ac.jp FAX：077-543-7771（送付状不要）

テーマ			
会社名			
所在地	(〒 -) (電話番号 - -)		
所属		役職	
氏名		E-mail	
所属		役職	
氏名		E-mail	

※1組織で3名以上ご参加される場合、お手数ですが本用紙をコピーしてお申し込みください。

※いただいた個人情報は、本学プライバシーポリシーに基づき、厳重に管理いたします。



交通機関でのアクセス

JR琵琶湖線(東海道本線)「瀬田」駅下車
帝産バス「龍谷大学行き」乗車約8分



龍谷大学

龍谷エクステンションセンター（REC）
〒520-2194 大津市瀬田大江町横谷1-5
TEL 077-543-7743 Fax 077-543-7771