

Techミーティング

鹿児島大学の研究者と対話できる「場」を定期的で開催し、産学連携のきっかけをつくることで
企業の抱える技術的な課題解決をサポートし、新しいビジネスの創出を目指します。

大学の研究をあなたのビジネスに活かしてみませんか。

《第5回》

2023年

日時

11月16日(木)

14:00~15:30

場所

mark MEIZAN 2F

ユーティリティスタジオ
(鹿児島市名山町9-15)

対象

産学連携に
興味のある事業者



定員

10名

参加費無料!

発表テーマ

焼酎の新たな風味を求めて!

PROFILE



鹿児島大学 農学部
附属焼酎・発酵学教育研究センター 教授

高峯 和則 氏

1987年鹿児島大学農学部農芸化学科卒業後、南九州コカ・コーラボトリング株式会社に入社。91年鹿児島県工業技術センター入庁。2006年鹿児島大学農学部焼酎学講座助教授を経て、07年に同大学准教授。13年より同大学教授。05年一般社団法人発明協会の発明奨励賞ほか、2年連続で日本醸造協会技術賞(21、22年)など受賞歴多数。

研究シーズの概要

焼酎には、25%のアルコールと約74.8%の水、そして0.2%程度の香り成分などが含まれています。このわずかな香り成分の濃度比や有無が焼酎の風味に影響を与えます。焼酎の香り成分は、酵母や原料、発酵条件、蒸留条件など、様々な要因が影響して生まれるため、それを向上させるには、綿密な研究と理解が必要です。私たちの研究では、科学的な手法で香り成分を解析し、人の感覚に基づいて風味を評価しています。飲み物や食べ物の味わいは、香りによって大きく左右され、「香りが味を支配する」ともいわれています。焼酎に限らず食品や飲料などで風味の改良や新商品開発、品質向上に興味がある方は、私たちの研究スキルを役立ててみませんか。

申込はこちらから



《主催》鹿児島市
《共催》鹿児島大学 南九州・南西諸島域イノベーションセンター
<https://www.city.kagoshima.lg.jp/san-sousyutu/techmeeting.html>

「かごしまTechミーティング」運営事務局
(株式会社 鹿児島銀行地域支援部地域開発室内)
TEL:099-239-9718(直通) FAX:099-223-0852 E-mail:kaihatsu@ml.kagin.co.jp