

九州大学大学院農学研究院生命機能科学部門 未来創成微生物学寄附講座 開設5周年シンポジウム

日時：平成26年4月10日（木） 13時～16時30分
会場：九州大学箱崎キャンパス 農学部5号館117号室

シンポジウム・プログラム

- 13:00- 開会の辞
和田 久継 三和酒類株式会社 代表取締役
- 13:05- 「酵母と糸状菌の細胞表層ガラクトース鎖の生合成と生理的役割」
竹川 薫 発酵化学分野 教授
- 13:35- 「極限環境微生物ゲノム情報を用いた新規糖代謝関連酵素の開発」
河原林 裕 極限環境微生物学寄附講座 教授
- 14:05- 「百年床の発酵と熟成に関わる2種の乳酸菌のゲノム解析」
中山 二郎 微生物工学分野 准教授
- 14:35- 休憩
- 14:55- 「糸状菌のストレス応答に関する研究」
二神 泰基 未来創成微生物学寄附講座 助教
- 15:25- 「焼酎麹菌の Identity を探る分子基盤研究」
後藤 正利 未来創成微生物学寄附講座 准教授
- 16:25- 閉会の辞
竹川 薫 発酵化学分野 教授

懇親会

18:00-20:00 福岡リーセントホテル2階 舞鶴の間
参加費(予定)1,000円
懇親会（定員80名）への参加をご希望の方は、
平成26年4月3日までに
問い合わせ先にご連絡ください。

問い合わせ先：後藤正利
m_goto@agr.kyushu-u.ac.jp
Tel: 092-642-3959

シンポジウム参加無料

未来創成微生物学寄附講座は、三和酒類（株）の寄附により平成21年4月に設立されました。本シンポジウムでは、その開設5周年を記念して農学研究院で行われている微生物ゲノムを中心とした研究内容を紹介いたします。