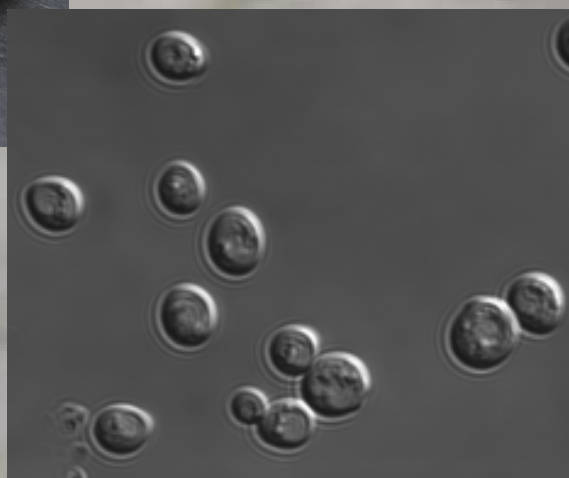
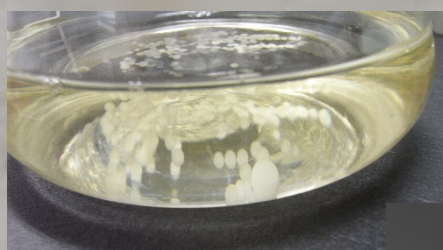


発酵を科学しよう



対象 中学生、高校生 (定員20名、事前申込要、先着順)

日時 平成30年9月24日 (月、祝) 9:00~16:15 (受付開始 8:30)

場所 佐賀大学農学部4号館5階506号室

発酵食品やそれを作る発酵微生物は我々の先祖が1000年以上受け継いできたものであり、その香りや味は和食の基盤となるものです。

本実験では、発酵食品の香りや味を分析する実験を高度な分析機械を使って行ってもらいます。それは佐賀大学でそして就職して食品技術者、研究者として行う仕事の経験でもあります。

申込方法：下記ウェブサイトから申してください。

申込〆切：平成30年9月24日 (月、祝) (定員に達し次第締め切り)

持ち物： 筆記用具、ノート (メモ帳)、上履き

注意事項：参加費は無料です。昼食・飲み物を用意します。
高校の先生等の引率については、事前にご相談ください。

問合せ先：ktgkhrs@cc.saga-u.ac.jp
佐賀大学農学部・北垣浩志

詳細は
こちら



~ようこそ大学の研究室へ~

KAKENHI



JAPAN SOCIETY FOR THE PROMOTION OF SCIENCE
日本学術振興会

<http://www.jsps.go.jp/hirameki/>