

第118回酒類醸造講習（短期製麴コース）の内容

1 講義

製麴概論（製麴装置を含む）、製麴理論、酵素概論、微生物汚染ほかを予定しています。

2 製麴実習

箱麴法での製麴とし、原料処理、蒸きょう、引き込み～出麴までの操作、麴の観察法、実習結果についての発表とディスカッション ほかを予定しています。

なお、実習に当たっては、高い効果が得られるよう、経験年数等を考慮し4～5人程度の班を編成します。

3 参考

ご参考として、昨年のカリキュラムを掲載します。

なお、本年の講義・実習の内容、講師は一部変更される場合がありますので、ご了承ください。