

微生物を用いて旨味調味料「味の素」を作る

旨味調味料「味の素」の中身は昆布の味、グルタミン酸ソーダ、鰹節の味、イノシン酸ソーダと、椎茸の味といわれるグアニル酸ソーダである。これらは現在微生物を用いる発酵法で生産されている。これらの製法のアウトラインと開発の歴史などについて紹介する。

日時:平成20年5月10日(土) 14時00分～16時00分

会場:国立科学博物館上野 地球館 3階講義室

講師:中森 茂(前・産業技術史資料情報センター主任調査員)

募集:40名(高校生以上一般向)

申込方法:往復はがきもしくは電子メールで受付

平成20年4月19日締切(消印有効)

〒169-0073

新宿区百人町3-23-1

国立科学博物館 新宿分館 研究推進課

電話:03-3364-7103(月～金)

03-5814-9875(土・日・祝日)

電子メール:sts2006@kahaku.go.jp

往復はがきまたは電子メールで(1)5月10日:産業技術史講座、(2)参加者氏名、(3)住所(返信用にも)・メールアドレス、(4)電話番号、(5)年齢、(6)職業又は学年、を記入。応募者多数の場合は抽選。グループで参加希望の場合は、参加者全員の氏名・年齢を記入。

関連ホームページ「国立科学博物館—産業技術史資料情報センター—」

<http://sts.kahaku.go.jp/>