

平成18年度ワイン技術者再教育コースプレレクチャースケジュール表

1月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26 ①	27 ②
28	29	30	31			

2月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2 ③	3 ④
4	5	6	7	8	9 ⑤	10 ⑥
11	12	13	14	15	16 ⑦	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

- ① 日時: 1/26(金) 16:30 ~ 17:00
 場所: T1 - 21(T - 1号館2階1番教室)
 内容: 開講の挨拶および事業概要について
- ② 日時: 1/26(金) 17:00 ~ 19:00
 講師: 柳田 藤寿 (山梨大学ワイン科学研究センター助教授)
 講義内容: 基礎ワイン醸造科学講座
 ・ワイン醸造に関与する微生物
 ・特殊なワイン醸造(海の酵母ワインなど)
- ③ 日時: 1/27(土) 13:00 ~ 15:00
 場所: T1 - 21(T - 1号館2階1番教室)
 講師: 篠原 隆 (山梨大学ワイン科学研究センター教授)
 講義内容: 基礎ワイン醸造科学講座
 ・ワインの種類と醸造法
 ・品質管理と諸規制
- ④ 日時: 1/27(土) 15:30 ~ 16:30
 場所: T1 - 21(T - 1号館2階1番教室)
 講師: 三木 健夫 (山梨大学ワイン科学研究センター助手)
 講義内容: 基礎ワイン醸造科学講座
 ・ワイン酵母の特性(物質代謝経路の制御機構)
- ⑤ 日時: 2/2(金) 17:00 ~ 19:00
 場所: T1 - 21(T - 1号館2階1番教室)
 講師: 高柳 勉 (山梨大学ワイン科学研究センター長・教授)
 講義内容: 基礎ブドウ栽培学講座
 ・ブドウ果実成熟の生理学
 ・ブドウ果実成熟の生理学
- ⑥ 日時: 2/3(土) 13:00 ~ 16:30(休憩時間30分を含む)
 場所: T1 - 12(T - 1号館1階2番教室)
 講師: 鈴木 俊二 (山梨大学ワイン科学研究センター助教授)
 講義内容: 基礎ブドウ栽培学講座
 ・ブドウ分子病理学
 ・ブドウ分子病理学
 ・ブドウ農業科学
- ⑦ 日時: 2/9(金) 17:00 ~ 19:00
 場所: T1 - 21(T - 1号館2階1番教室)
 講師: 佐藤 充克 (山梨大学ワイン科学研究センター特任教授)
 講義内容: 基礎ワイン評価学講座
 ・ワインと健康
- ⑧ 日時: 2/10(土) 13:00 ~ 16:30(休憩時間30分を含む)
 場所: T1 - 21(T - 1号館2階1番教室)
 講師: 久本 雅嗣 (山梨大学ワイン科学研究センター助手)
 講義内容: 基礎ワイン評価学講座
 ・ワイン中のフェノール化合物
 ・フェノール化合物の分析方法
- ⑨ 日時: 2/16(金) 17:00 ~ 19:00
 場所: T1 - 21(T - 1号館2階1番教室)
 講師: 奥田 徹 (山梨大学ワイン科学研究センター助教授)
 講義内容: 基礎ワイン評価学講座
 ・ワイン中のアルコール類
- ⑩ 日時: 2/16(金) 17:00 ~ 19:00
 場所: T1 - 21(T - 1号館2階1番教室)
 講師: 奥田 徹 (山梨大学ワイン科学研究センター助教授)
 講義内容: 基礎ワイン評価学講座
 ・ワイン中の有機酸
 ・有機酸の分析方法



平成18年度ワイン技術者再教育コースプレクチャー講義内容

基礎ワイン醸造科学講座

柳田 藤寿

篠原 隆

三木 健夫

・ワイン醸造に關与する微生物

酵母、乳酸菌、カビなどの有用微生物学や酢酸菌や産膜酵母などの腐敗微生物学を中心としたワイン醸造に關連した微生物学を解説する。

・特殊なワイン醸造

(海の酵母ワインなど)

スキンコンタクト法、バレルファーメンテーション法、ハイパーオキシデーション法などの特殊なワイン醸造法と世界初の海の酵母ワインの醸造法について解説する。

・ワインの種類と醸造法

ワインの生産地と品質特性を高めるための醸造法およびワイン醸造工程における芳香成分の生成について解説する。

・品質管理と諸規制

一般成分および品質評価に関する基本的事項および衛生的、安全性に関する規制等について解説する。

・ワイン酵母の特性

(物質代謝経路の制御機構)
ワイン発酵に使用される酵母の特性に関する講義を行う。酵母の物質代謝経路を制御する機構(センサー機構)について基礎的な知見を中心に紹介する。

基礎ブドウ栽培学講座

高柳 勉

鈴木 俊二

・ブドウ果実成熟の生理学

ブドウ果実の成熟課程に起こる物質の変化を分子レベルで捉え、そのメカニズムを解説する。そして最適な収穫時期をどのように決定するかを考察する。生理学では、果実の糖および有機酸の変化について解説する。

・ブドウ果実成熟の生理学

生理学では、生理学に引き続き、ブドウ果実のフェノール化合物および香気成分の成熟中の変化とワインの品質との関連性を解説する。

・ブドウ分子病理学

ブドウが病気になるメカニズムを、病原体と植物の両方向から解説する。分子病理学では、病気を起こす病原体に焦点を当て、何故植物が病気になるのか、そのメカニズムを分子レベルで解説する。

・ブドウ分子病理学

分子病理学では、ブドウを含む植物に焦点を当て、病原体の攻撃に植物がどのように抵抗しているのかを分子レベルで捉え、そのメカニズムを解説する。

・ブドウ農薬科学

本講義では、農薬の作用機構、安全性を科学的に学ぶことによって、ブドウ栽培における農薬散布の必要性を考察する。

基礎ワイン評価学講座

佐藤 充克

久本 雅嗣

・ワインと健康

ワイン・ポリフェノールのラジカル補足活性、ワインの成分と活性の關係、熟成による成分変化と活性、リスペラトロールの機能性、更にワインに含まれる認識機能改善物質などについて紹介する。

・ワイン中のフェノール化合物

ワインに含まれるフェノール化合物の由来と構造的な特徴を説明する。特に、抽出、熟成、機能性等について紹介するとともに、フェノール化合物の酸化についても講義する。

・フェノール化合物の分析方法

ワインの場合、フェノール化合物の分析は、フォーリン・シオカルト法を用いた全量定量とHPLCによる個別定量が主体となる。そこで、これらの方法について紹介する。

奥田 徹

・ワイン中の有機酸

ワインの酸味は、ブドウ由来の有機酸である。ブドウ成熟中の有機酸の変化、ワイン製造中の沈殿形成、乳酸菌による除酸などについて紹介する。

・有機酸の分析方法

ワインの場合、有機酸の測定は、水酸化ナトリウムによる滴定が一般的に行われている。ワインのpHと滴定の關係、炭酸ガスの影響等を説明し、滴定についての基礎知識を得るとともに、その他の測定法についても紹介する。

・ワイン中のアルコール類

アルコール分析法を紹介する。特に測定の原理を説明し、分析時の注意点を解説する。