

第114回酒類醸造講習（短期製麹コース）の内容

1 講義

製麹概論（製麹装置を含む）、製麹理論、酵素概論、微生物汚染 ほかを予定しています。

2 製麹実習

箱麹法での製麹とし、原料処理、蒸きょう、引き込み～出麹までの操作、麹の観察法、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5人程度の班を編成し行います。