

第116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、微生物汚染等を予定しています。

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等を予定しています。

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少人数の班を編成します。（4～5名を予定）