

O-7

韮崎市御勅使川からのワイン用酵母の探索

○鶴田一樹¹・時田祐樹²・田中良治²・乙黒美彩¹・柳田藤寿¹

(¹山梨大学ワイン科学研究センター, ²(株)サン・フーズ)

O-8

福山市産のパラ酵母とブドウ酵母のワイン醸造特性について

○豊村晃丞¹・田中康登¹・吉崎隆之¹・山本 覚¹・行安 稔²・久富泰資¹

(¹福山大学生命工学部, ²せらアグリパーク)

O-9

赤色清酒酵母 NYR20 のワイン醸造への適用 (第2報)

○吉崎隆之¹・江崎真奈¹・小林由真¹・山本 覚¹・岩口伸一²

(¹福山大学生命工学部, ²奈良女子大学理学部)

O-10

シュール・リー法における貯酒条件および各種清澄処理がワイン中マンノプロテイン量に及ぼす影響

○佐藤憲亮・小松正和・恩田 匠(山梨県産業技術センター)

O-11

醸し発酵による‘甲州’オレンジワインの特徴

○小松正和・佐藤憲亮・恩田 匠

(山梨県産業技術センター)

O-12

ヤマブドウワインを含む赤ワインにおけるアントシアニン及びプロアントシアニン含量

○阿部利徳¹・阿部静子¹・五十嵐喜治²

(¹(同)東根フルーツワイン, ²山形大学農学部)

O-13

ブドウ果汁中の酸化反応で形成する新規アントシアニン誘導体

○明石直輝・深澤京香・渡辺(齊藤)史恵・奥田 徹・久本雅嗣(山梨大学ワイン科学研究センター)

O-14

ブドウ中の BSA 非沈澱性タンニンの分布および醸造中の挙動

○猪狩太基・渡辺(齊藤)史恵・久本雅嗣・奥田 徹(山梨大学ワイン科学研究センター)

O-15

酒石酸の光分解によるプロアントシアニジンの褐変化への影響

○内田拓実・岩山大介・渡辺(齊藤)史恵・奥田 徹・久本雅嗣(山梨大学ワイン科学研究センター)

O-16

地域の中小ワイナリーにおける商品ラインナップとワイン表示の課題

沢田 泉¹・小田滋晃¹・高井利洋²・横田茂永³・○川崎訓昭⁴・小田昌希⁵・小林康志⁶・藤掛 進¹・峰尾幸宗⁵

(¹(公財)ルイ・パストオール医学研究センター, ²カタシモワインフード(株), ³静岡県立大学, ⁴秋田県立大学, ⁵京都大学大学院農学研究科, ⁶スタイルワイナリー)

学会賞受賞講演 (オンライン)

日本ブドウ・ワイン学会 論文賞「次世代の農業資源保存のためのワインツーリズムの可能性」

小田滋晃¹・高井利洋²・川崎訓昭¹・坂本清彦³・横田茂永¹・長谷 祐⁴

(¹京都大学大学院農学研究科・²カタシモワインフーズ株式会社・³龍谷大学社会学部・⁴株式会社農林中金総合研究所)