

酵素（微生物）の持つ 無限の可能性 ～循環型社会実現へ向けて～

日本では古来より酵素の働きによる発酵を利用し、各地で独特な食品、酒、調味料などの産業が発展しました。そして今、酵素が持つ無限の可能性を活かし、最新のバイオテクノロジーと融合させて、循環型社会の実現に向けて取り組んでいます。

受講無料

先着 500人

日時

2023年11月14日(火)
15:30-17:00 (開場15:00)

会場

中京大学 名古屋キャンパス

1号館(図書館・学術棟)3階「清明ホール」 地下鉄「八事」駅5番出口すぐ

応募

ホームページ「中京大学公開講座」で検索。

もしくは、以下URL(申し込みフォーム)よりお申込みください。

<https://www.chukyo-u.ac.jp/extension/seminar/>

講師

あまの もとゆき

天野 源之氏

中部経済同友会代表幹事

天野エンザイム株式会社 代表取締役社長

