

# 2021年度 BCOJ年次大会

## プログラム



Brewery Convention of Japan

## 第30回年次大会

### 2021年度 BCOJ年次大会プログラム

開催日時 : 2021年 11月 11日(木) 13:00 ~ 16:40  
11月 12日(金) 9:30 ~ 15:10

大会会場 : Zoomを使用したオンラインでのライブ配信

注意事項 :

1. 受信映像や資料の保存(画面キャプチャを含む)、録音する行為を一切禁止します。また、無断転用・複製も一切禁止します。
2. 大会参加用のシリアルナンバーとパスワードを他者に転送・共有することは一切禁止します。
3. 会議に参加する際は、本人と特定出来るよう「**ご所属名+本名フルネーム(漢字またはカタカナ表記)**」をお願いします。
4. 大会中はご発言の時以外はマイクをミュート、カメラをオフにしてください。発表は録画します。
5. 演者の発表後に質問を受け付けます。視聴者はZoom機能のQ&Aボックスに記入いただけます。座長が選定の上、演者に質問いたします。
6. 発言をするときはハウリングを防止するため、イヤホンやヘッドホンを使用してください。イヤホンがないときはPCのスピーカーの音量を最小にしてください。
7. 個室や会議室を確保した環境で参加をお願いします。オフィスの自席やオープンスペースでの参加はご遠慮ください。
8. Microsoft Formsにてアンケートを実施いたします。アンケートは、11/19(金)までに回答をお願いいたします。

以上

ビール酒造組合国際技術委員会  
(Brewery Convention of Japan)  
東京都中央区銀座1-16-7  
TEL 03(3561)8386

# プログラム (Program)

## < 1日目 ・ November 11 >

13:00～13:35

### ◆ オープニングセッション (Opening Section)

座長: 坂口副委員長 (Moderator: J. Sakaguchi, Sapporo Breweries Ltd.)

#### ◇ 開会の辞 (Opening Address)

梅澤議長 (Y. Umezawa, President of BCOJ, SUNTORY BEER LIMITED)

#### ◇ 活動報告 (Annual Activities)

梅澤議長 (Y. Umezawa, President of BCOJ, SUNTORY BEER LIMITED)

渡辺分析委員長 (T. Watanabe, Chairman of Analysis Committee of BCOJ, Sapporo Breweries Ltd.)

岡田プログラム委員長 (K. Okada, Chairman of Program Committee of BCOJ, Asahi Breweries, Limited)

13:35～14:05

#### ◇ ASBC議長挨拶 (President of ASBC)

Video message  
(David Maradyn, President of ASBC)

#### ◇ EBC議長挨拶 (President of EBC)

Video message  
(Benet Fite Luis, President of EBC)

14:05～14:15

#### < 休憩 (Break) >

14:15～

### ◆ セッション 1 (Oral Presentation Section 1)

座長: 岡田委員長 (Moderator: K. Okada, Asahi Breweries, Limited)

14:15～14:40

#### (O-1) Development of SOFC Power Generation using Bio-methane Gas from Wastewater Treatment Process of Brewery

Kimito Kawamura, Tomomasa Kanda  
Asahi Quality and Innovations, Ltd.

14:40～15:05

#### (O-2) Genome structural changes of bottom fermenting yeast contribute to brewing characteristics

Keizo Kusunoki<sup>1</sup>, Hiroto Kizoe<sup>2</sup>, Tomoko Takahashi<sup>1</sup>, Taku Kato<sup>1</sup>, Hideyo Tadami<sup>1</sup> and Yasushi Nagatomi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Asahi Quality and Innovations, Ltd., Moriya-shi, Ibaraki, JAPAN, <sup>2</sup> Asahi Breweries, Ltd., Moriya-shi, Ibaraki, JAPAN

15:05～15:15

#### < 休憩 (Break) >

15:15～16:40 ◆ 招待講演 (Invited Lecture)  
座長: 阿部委員 (Moderator: H. Abe, SUNTORY BEER LIMITED)

『細胞培養による食糧生産へ』

Yuki Hanyu

CEO, IntegriCulture Inc.

羽生 雄毅 インテグリカルチャー株式会社 代表取締役CEO

< 2日目 ・ November 12 >

9:30～ ◆ ポスター発表 (Poster presentation)  
座長: 岡田委員 (Moderator: S. Okada, Kirin Holdings Co., Limited)

9:35～9:50 (P-1) Characteristic flavor components and cultivation suitability of new Japanese hop variety

Tetsu Sugimura, Yumiko Kawasaki, Emiko Tanaka, and Toru Gamou

Institute for Future Beverages, Kirin Holdings Co., Ltd.

9:50～10:05 (P-2) Development of a specific and highly sensitive analysis of wheat allergen in beer using LC-QTOF-MS

Risa Yoshida<sup>1</sup>, Kazuto Washida<sup>1</sup>, Azusa Yamashita<sup>1</sup>, Yasuhisa Miyamoto<sup>1</sup>, Koji Suzuki<sup>1</sup>, Yasushi Nagatomi<sup>1</sup>, and Tetsuro Magarifuchi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Asahi Quality & Innovations, Ltd.

10:05～10:20 (P-3) Development of an easy and accurate yeast identification method in breweries using nanopore-based sequencing technology

Yuji Shinohara, Yohanes Novi Kurniawan, Hiroaki Sakai, Tetsuro Magarifuchi, Yasushi Nagatomi and Koji Suzuki

Asahi Quality and Innovations, Ltd.

10:20～10:35 (P-4) Development of a simple evaluation method for wort filterability of beers

Shuhei Fukuzawa, Yuji Tamaki, Shota Inoue, and Hitoshi Takemura

Institute for Future Beverages, Kirin Holdings Co., Ltd.

10:35～10:45 < 休憩 (Break) >

10:45～11:10 ◆ BCOJ功績賞授賞式 (BCOJ Contribution Award Ceremony)

11:10～11:20 < 休憩 (Break) >

11:20～ ◆ セッション 2 (Oral Presentation Section 2)

座長: 坂口副委員長 (Moderator: J. Sakaguchi, Sapporo Breweries Ltd.)

11:20～11:45 (O-3) Development of a prediction model to determine the analysis values for wort using machine learning

Kazuki Ebisawa, Mika Saito, Sosuke Ota, Fumihiko Utano, and Yuji Kurokawa

Institute for Future Beverages, Kirin Holdings Co., Ltd.

- 11:45～12:10 **(O-4) Development of Takumi AI, an AI tool to support brewers in product development**  
Satoshi Okada<sup>1</sup>, Shuhei Fukuzawa<sup>1</sup>, Kazuhiro Shibagaki<sup>2</sup>, Seunghyun Seong<sup>3</sup>, Toyokazu Itakura<sup>2</sup>, and Nobuhide Ohkatsu<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Institute for Future Beverages, Kirin Holdings Co., Ltd. <sup>2</sup>DX Technology Division, Mitsubishi Research Institute, Inc. <sup>3</sup>Digital Innovation Division, Mitsubishi Research Institute, Inc.
- 12:10～13:10 < 休憩 (Break) >
- 13:10～ ◆ **セッション 3 (Oral Presentation Section 3)**  
座長: 阿部委員 (Moderator: H. Abe, SUNTORY BEER LIMITED)
- 13:10～13:35 **(O-5) Determination of key off-flavor compounds with low sensory thresholds in draught beer and development of a keg cooling system as countermeasures against causative microbial species**  
Minami Umegatani<sup>1</sup>, Toru Suzuki<sup>1</sup>, Yasuhiro Kurabe<sup>1</sup>, Masaki Shimokawa<sup>1</sup>, Nobuchika Takesue<sup>1</sup>,  
Masanori Mizutani<sup>1</sup>, Kazuhiko Uemura<sup>1</sup>, Shigekuni Noba<sup>2</sup>, and Koji Suzuki<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Asahi Breweries, Ltd. <sup>2</sup>Asahi Quality and Innovations, Ltd.
- 13:35～14:05 **(O-6) The emergence of new spoilage microorganisms in the brewing industry and the development of microbiological quality control methods to cope with this phenomenon - A review**  
Koji Suzuki  
Asahi Quality and Innovations, Ltd.
- 14:05～ ◆ **セッション 4 (Oral Presentation Section 4)**  
座長: 岡田委員長 (Moderator: K. Okada, Asahi Breweries, Limited)
- 14:10～14:35 **(O-7) The effect of different colored malts on beer characteristics, especially beer foam**  
Sho Asano<sup>1</sup>, Martina Gastl<sup>2</sup>, Michael Kupetz<sup>2</sup>, Christoph Neugrodda<sup>2</sup>, Thomas Becker<sup>2</sup>, Ludwig Narziss<sup>3</sup>  
<sup>1</sup> Kyoto Brewery, Suntory Beer Limited. <sup>2</sup>Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, TU München-Weihenstephan <sup>3</sup> TU München-Weihenstephan
- 14:35～15:00 **(O-8) Influence of low-molecular-weight peptides on the mouthfeel of beer**  
Masaru Kato, Kei Sudo, Aiko Hiromasa, Mayura Mochizuki, Naho Takemura, and Shoko Nakagawa  
Institute for Future Beverages, Kirin Holdings Co., Ltd.
- 15:00～15:10 ◆ **閉会の辞 (Closing Address)**  
岡田委員長 (K. Okada, Chairman of Program Committee of BCOJ, Asahi Breweries, Limited)