

Keywords 産業酵母,発酵技術,五炭糖資化性,環境ストレス耐性,有用酵素,バイオマス

01 本研究の適用分野・用途

製造業(食品、化学品、医薬品、家庭用品)、農産業(飼料)など

- 食品素材・機能性食品の開発
- バイオ燃料・化学品の開発
- バイオプロセスの改善

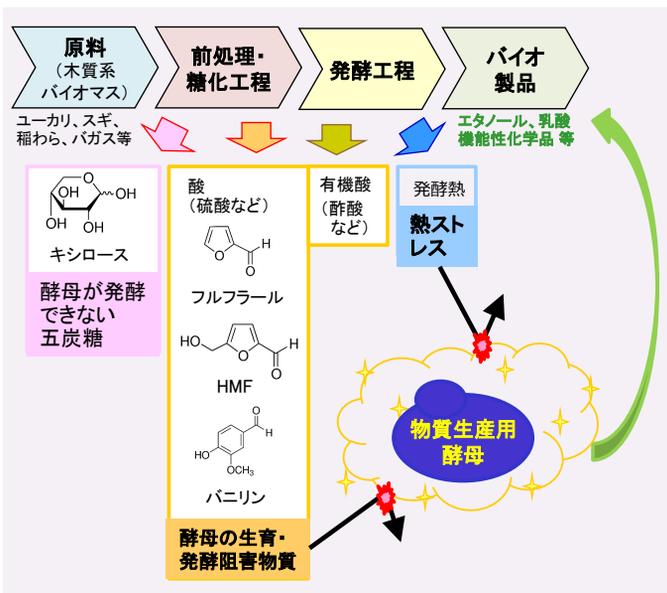
02 アピールポイント

- 有用物質生産用酵母の育種開発
産業酵母に五炭糖発酵性、高温耐性、発酵阻害物耐性を付与・強化
- 食品産業分野への応用展開
バイオ技術を用いて、発酵・醸造食品や機能性食品の解析や開発

研究概要

植物(バイオマス)などの持続可能な循環資源を原料として、生体触媒(微生物や酵素)の機能を活用することにより、各種の食品素材・機能性食品、バイオ燃料、化学品を高効率かつ低環境負荷で生産するための基盤的な研究開発を進めています。

1. 産業酵母や機能未知タンパク質(酵素)を活用し、有用な発酵特性や新規機能を付与・強化及び解明
2. 発酵・醸造食品における機能性成分の解析や食品素材・機能性食品に適用可能な有用酵素の開発



有用物質生産酵母の育種開発

