

カカオ発酵とそこから得られる物質に係る助言

研究期間：2020年4月～2021年4月

応用生物科学部醸造科学科 大西章博 教授
応用微生物学関連
✉a1ohnish@nodai.ac.jp

キーワード

- ・微生物
- ・カカオ豆
- ・チョコレート
- ・発酵

研究の背景と目的

カカオの発酵とそこから得られる物質に係る研究に関する助言

展開可能性（他領域・社会にどのようなインパクトを与えるか）

カカオ豆から生産される製品に新たな嗜好性を見出すことができる

シーズの特徴

- | | |
|-----|-----------------------------------|
| 特徴1 | 原産国にしかないカカオ豆の発酵現象についての情報提供 |
| 特徴2 | カカオ豆を発酵させてチョコレートなど製品に影響を与える微生物の解析 |
| 特徴3 | 日本国内でのカカオ豆の生産 |

PR・マッチングに関する要望

関連情報（URL）
研究業績・研究室（URL）

企業