

酪酸菌の産業利用に係る研究に関する助言

研究期間：2022年1月～2022年6月

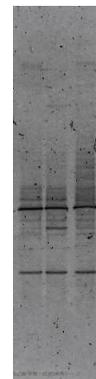


応用生物科学部醸造科学科 大西章博 教授
応用微生物学関連
✉a1ohnish@nodai.ac.jp

応用生物科学部醸造科学科 中山 俊一 准教授
応用微生物学関連
✉s3nakaya@nodai.ac.jp

キーワード

- ・酪酸菌
- ・発酵食品
- ・嫌気性微生物
- ・大量培養



研究の背景と目的

新規の調味料や発酵食品の開発が課題となっている。本業務委託では酪酸菌の産業利用に係る研究に関する助言を実施した。また、必要に応じて施設設備および技術の提案を行った。

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）

加工食品の原料を発酵させることにより新たな風味を有する発酵調味料開発の可能性が示された。

シーズの特徴

- 特徴1 嫌気性微生物の培養技術を利用した新たな発酵食品製造技術
特徴2 発酵食品特有の香味成分を付与できる
特徴3

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：株式会社Mizkan Holdings