

| | |
|---------------------------------------|--|
| タイトル | 発明者 |
| 乳酸菌が生産する天然型抗菌物質を利用した清酒の火落ち防止方法 | 工学部・機能材料工学科 谷口 正之 |
| 分野 | <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> ナノ <input checked="" type="checkbox"/> バイオ <input type="checkbox"/> 環境・エネルギー <input type="checkbox"/> その他 |

概要

乳酸菌が生産するタンパク質性の抗菌物質であるバクテリオシンを利用して、清酒の腐敗現象である「火落ち」を防止する技術を開発した。すなわち、以下の発見をし、それらに応用する技術を開発した。

- 1) 火落菌に対して抗菌性を有するバクテリオシン（100℃でも安定）を発見した。
- 2) 清酒の製造工程で利用できる培地を用いて、バクテリオシンを生産する技術を開発した。

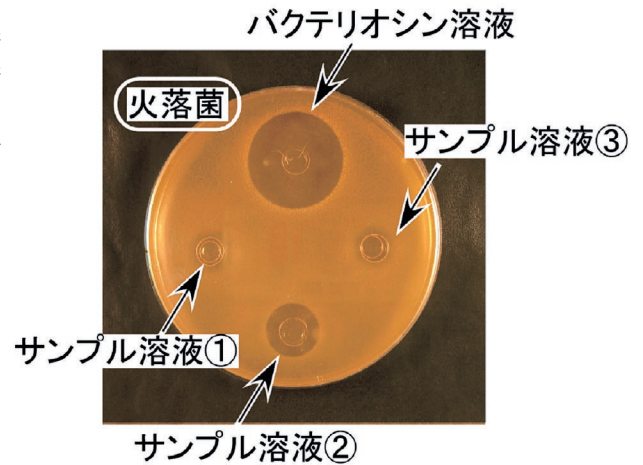


図. バクテリオシンの火落ち菌に対する抗菌活性

社会還元の可能性と応用分野

