

醸造用酵母の分離方法

工業技術センターは、ものづくり試作開発事業(研究テーマ「生物機能の高度活用技術の開発」)の実施過程で、醸造用酵母を簡便に分離選択する方法を開発した(平成15年9月30日出願)。

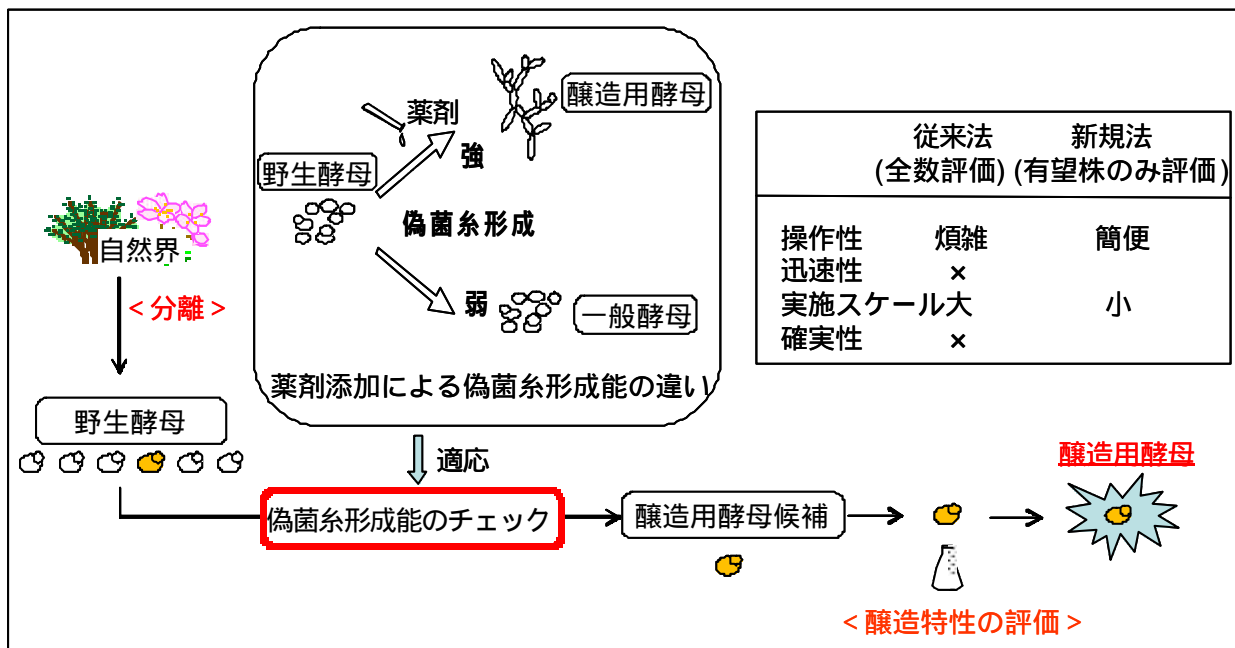
1. 背景

醸造(特に清酒)業界では、地域や自社における特徴ある醸造用酵母の開発が強く求められている。こうした酵母の開発においては、自然界から分離する方法が一般的であるが、その実現のためには多大な労力と時間を要する。

そこで、これらの問題を解決するために、簡便で効果的な醸造用酵母の分離選択方法の開発を試みた。

2. 研究内容

ある種の薬剤を使用することによって、醸造用酵母が偽菌糸を形成することを見出すとともに、この手法を用いて自然界から得られた野生酵母を全数評価することなしに、簡便に醸造用酵母として分離選択する方法を開発した。



3. 効果

簡便、迅速、確実に分離できるため、これまでと比べて多大な労力と時間が節約できる。

地域企業が求めている、特徴ある清酒の開発が加速される。

病原性酵母に対する抗菌剤開発への適応が期待できる。

学会、講習会などをとおして地域企業に広く普及させ、実用化に向けて検討を進める。