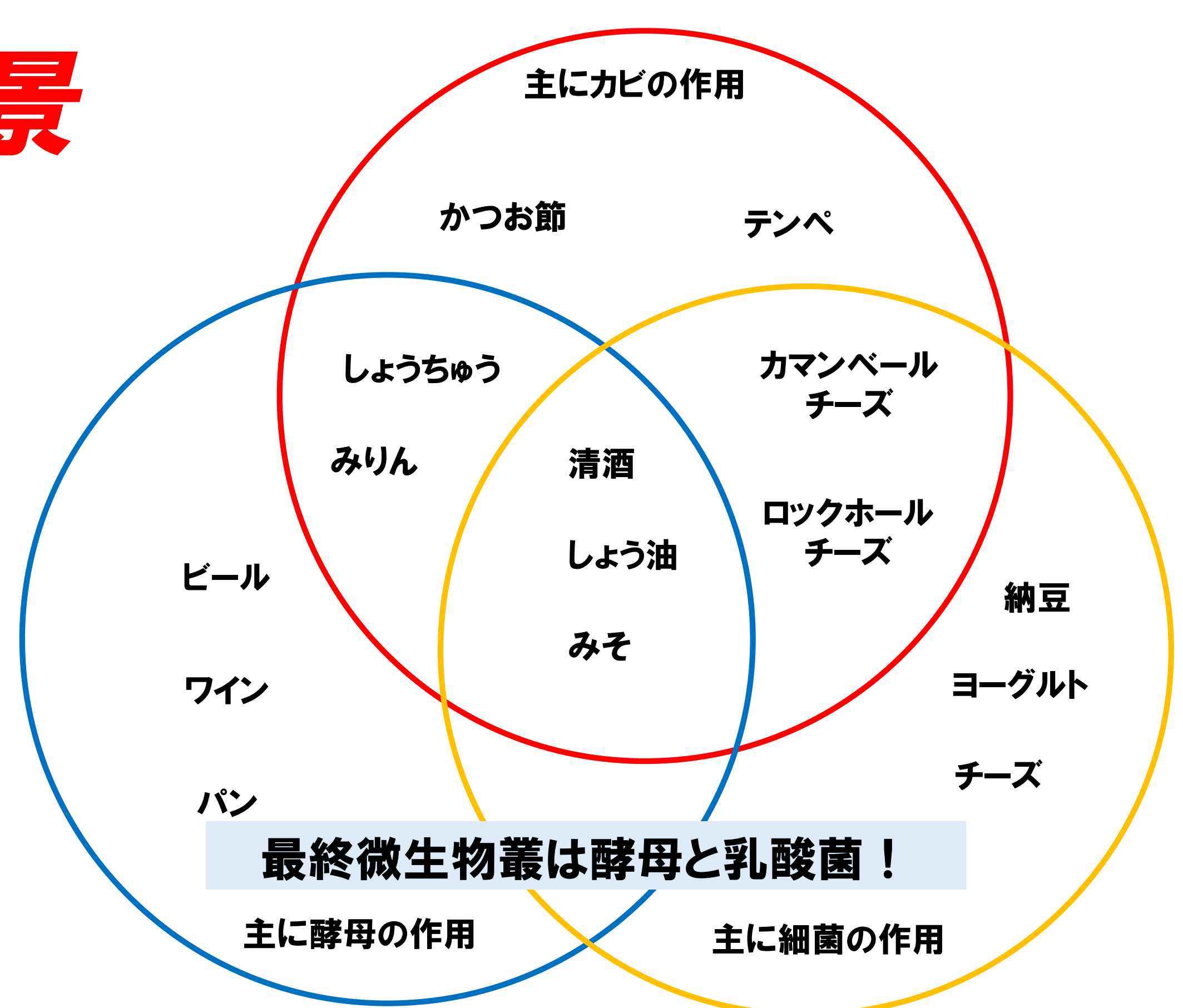


背景

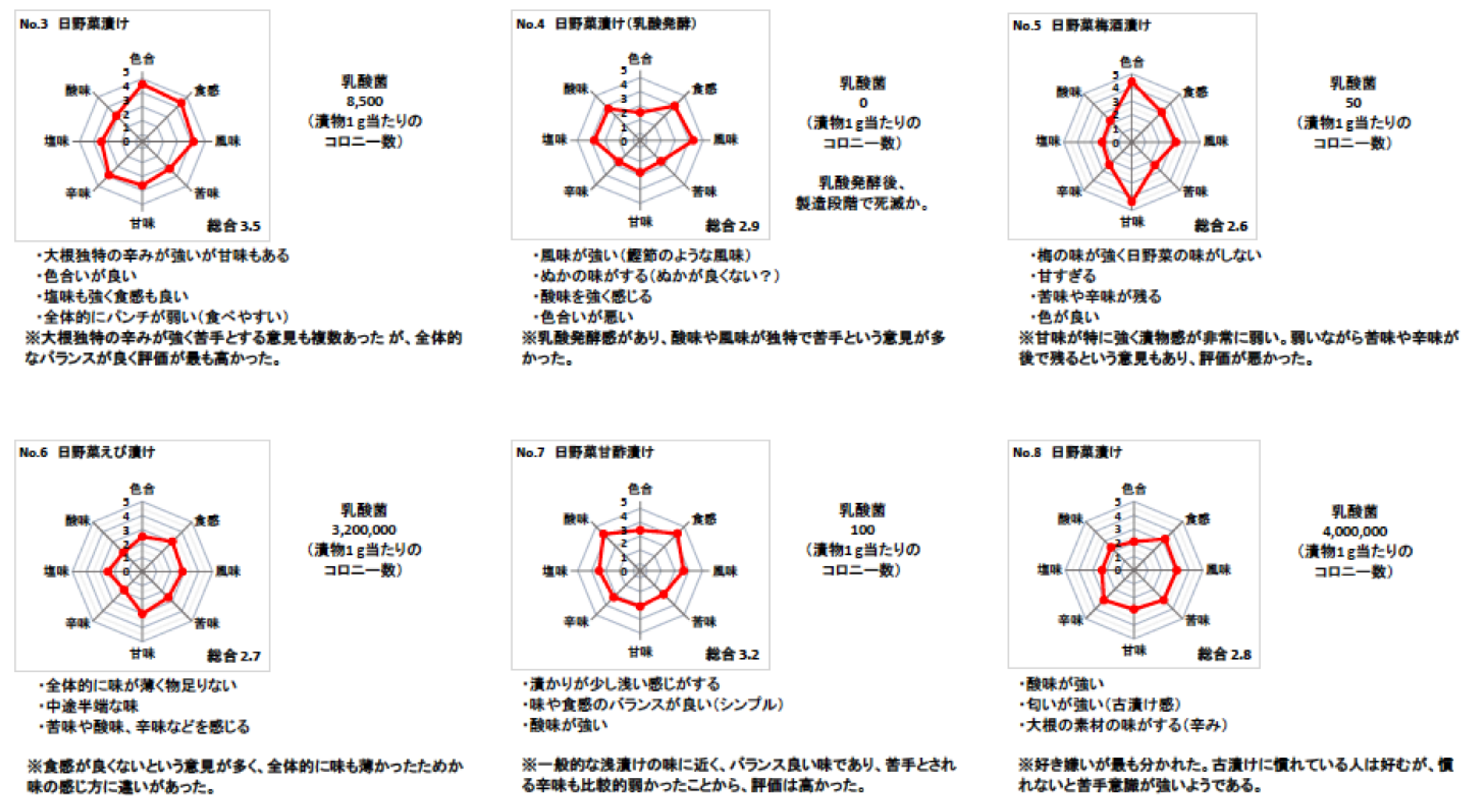


発酵食品の成立は顕微鏡もない時代

地域に生息する微生物資源を活用してきた

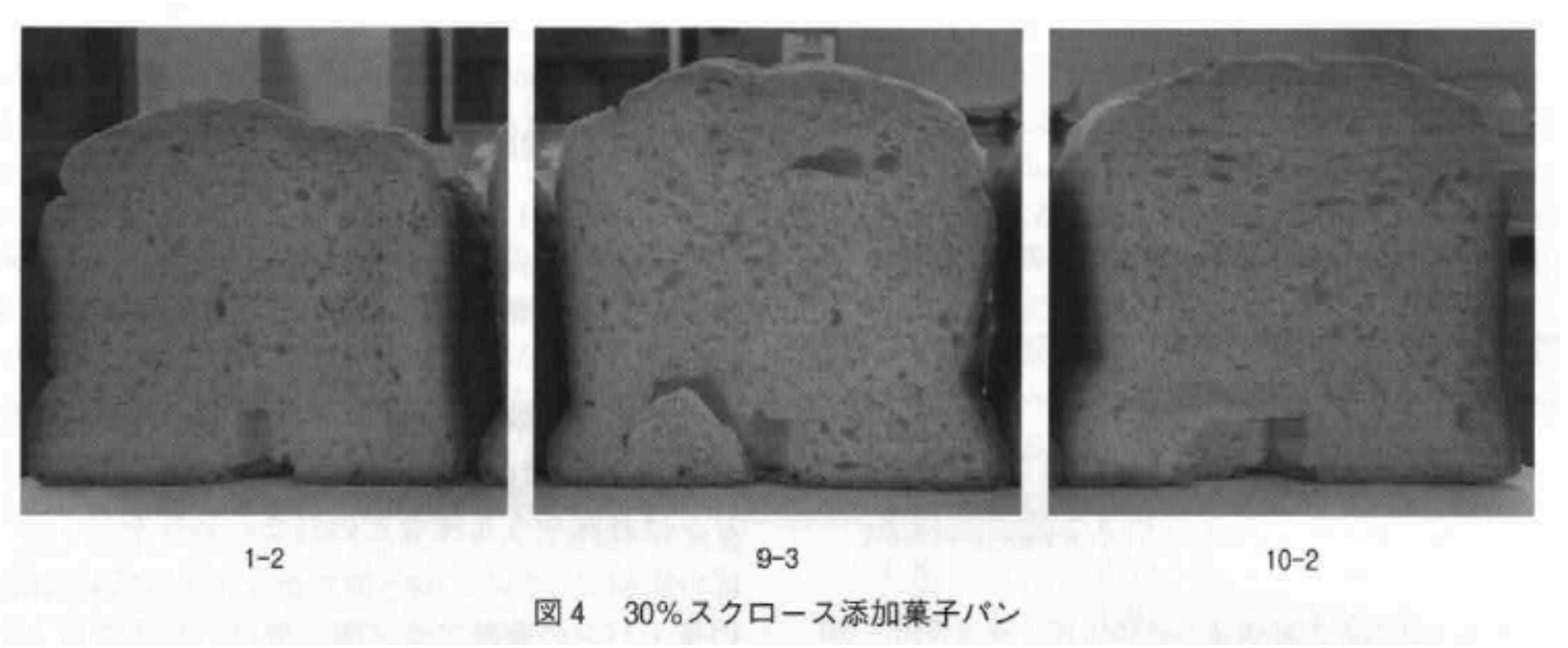
京滋地域の微生物資源を掘り起す!

日野菜漬けにおける乳酸菌と風味



乳酸発酵させると古漬け臭増強 (新たな工夫が必要)

果実・土壌由来酵母の菓子パン適性



10-2株: 実用レベルの菓子パン発酵特性

目的

- ◎京滋地域の発酵食品等から微生物を収集
- ◎収集した酵母や乳酸菌の有効活用

発酵微生物の収集

分離源

漬け物、キムチ、フナ寿司、花等

分離方法

集積

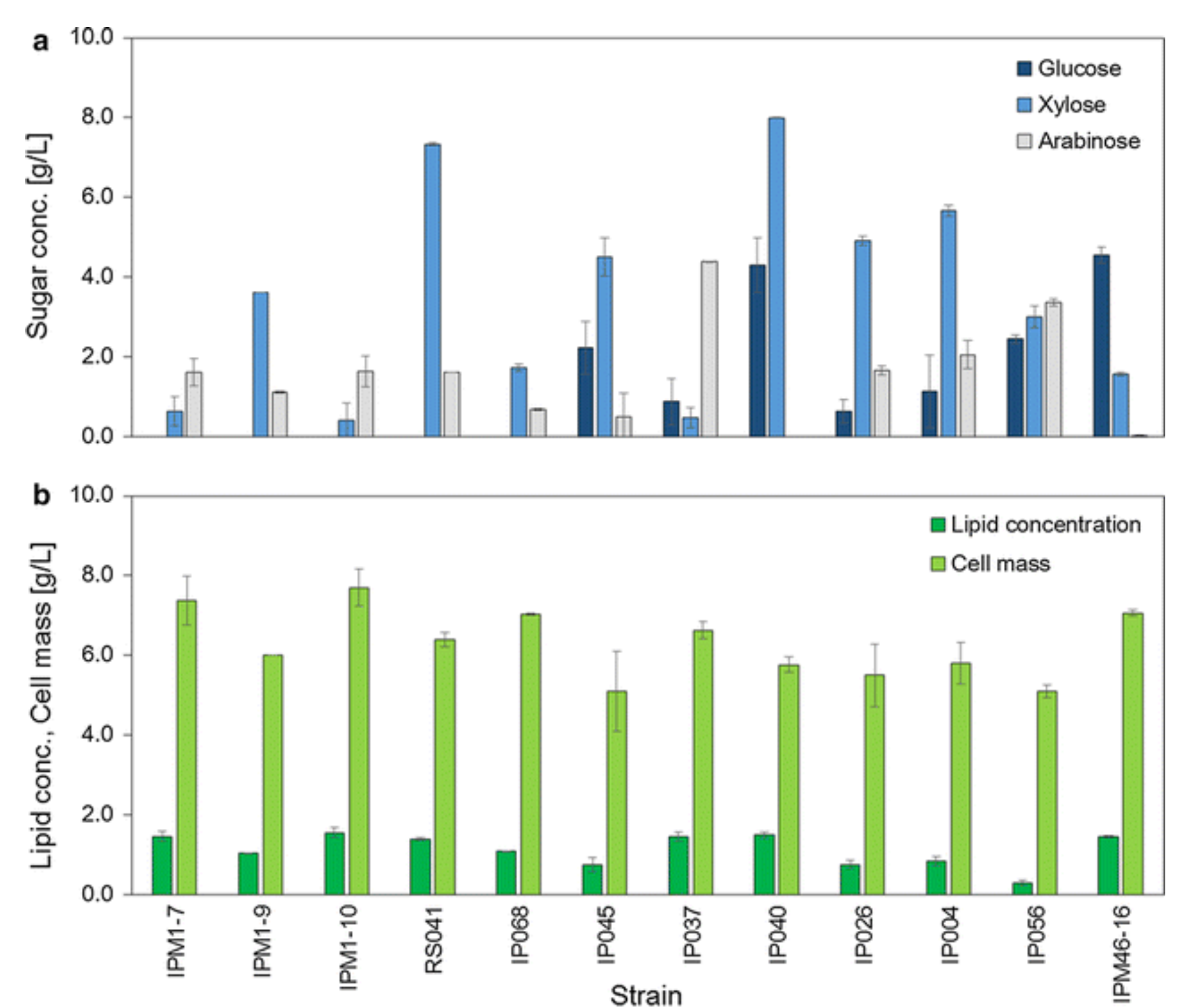
使用培地
酵母: YPD培地
乳酸菌: MRS培地

単離

収集微生物
酵母: 約20株
乳酸菌: 約30株

冷凍保存

新規分離酵母の油脂生産性



Pseudozyma hubeiensis IPM1-10はグルコースとキシロースから油脂を同時に生産可能

発表論文

- 1) Tanimura, A., Takashima, M., Sugita, T., Ohkuma, M., Kinoshino, S., Ogawa, J., Shima, J. Lipid production through simultaneous utilization of glucose, xylose, and L-arabinose by *Pseudozyma hubeiensis*: a comparative screening study, *AMB Express*, 6:58, 2016. (査読あり)
- 2) Komatsuzaki, N., Okuma, R., Sakurai, M., Ueki, Y., Shima, J. Characterization of *Saccharomyces cerevisiae* isolated from fruits and humus: Their suitability for bread making, *Progress in Biological Sciences* 6:1-9, 2016. (査読あり)
- 3) 谷村あゆみ, 岸野 重信, 小川 順, 島 純, でん粉からバイオ燃料を作る, *砂糖類・でん粉情報* 1:47-53, 2017. (査読なし)