

シーズ技術名
新規生物機能の探索とその利用

香味豊かな吟醸酒の生産

糸状菌の新規生物機能の探索とその利用

技術分野分類 6102：応用微生物学

技術キーワード B：発酵生産 F：微生物代謝

産業分類 E-09：食料品製造業

	概要	糸状菌（カビやきのこ）のユニークな生命現象に関する遺伝子、タンパク質について、ポストゲノム解析をはじめ、最新の代謝生化学および分子生物学的手法を用いて見つけ出し、さらに分子レベルで理解し応用する。
内容	従来技術・競合技術との比較（優位性）	糸状菌の新規な生物機能について、分子レベルでの解明は未だなされておらず、本研究では、トランスクリプトミクス、プロテオミクス、メタボロミクスといったポストゲノム解析および遺伝子組換えや逆遺伝学を駆使して、糸状菌の新規な生物機能を分子レベルでの解明を目的している。
	本技術の有用性	カビ毒生合成遺伝子の発現に関する新規エピジェネティック制御因子を見出した。 この新規エピジェネティック制御機構は、糸状菌のみならず真核生物の生物学としても重要な意義を持つ。
関連情報 (図・表・写真等)		
適用可能製品		香味豊かな吟醸酒
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	志水 元亨（しみず もとゆき） 名城大学 農学部 應用生物化学科 准教授
技術シーズ照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	名城大学 学術研究支援センター 052-838-2036/052-833-7200 sangaku@ccml.meijo-u.ac.jp

■知的財産

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2012年10月19日