



機能性乳酸菌入り新規食品の開発

石川県の伝統発酵食品から分離した乳酸菌及びその培養物の機能性とその応用

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 食品製造・加工

産業分類 E-09：食品製造業

内 容	概要	乳酸菌は古来より醸造食品や漬物中に多く含まれ、その乳酸発酵作用により食品に風味を付与してきた。石川県の伝統発酵食品（かぶらすし、あじのなれすし等）中の乳酸菌が作り出す機能性物質、及びその機能を明らかにした。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	石川県の伝統発酵食品から乳酸菌を単離してその菌種を同定し、単離された乳酸菌やその培養物が、抗炎症・抗アレルギー作用、免疫賦活作用、腸管免疫グロブリン誘導作用等の機能を示すを見出した。
	本技術の有用性	主要菌株として同定された乳酸菌を種菌として発酵を行うことにより、製品の安定的早期製造が可能となり、機能性を明らかにしたことにより健康への寄与を期待できる製品を作出できる。
関連情報 (図・表・写真等)		
適用可能製品		従来の発酵食品分野、機能性乳酸菌入り新規食品
技術シーズ 保有者	氏名 所属・役職	小柳 喬 石川県立大学 食品科学科 准教授
技術シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	石川県立大学 産学官連携学術交流センター 076-227-7566/076-227-7557 chikaoka@ishikawa-pu.ac.jp

■知的財産 特願 2012-063788

石川県の伝統発酵食品から分離した乳酸菌及びその培養物とその利用

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2013年9月27日

農
芸
化
学