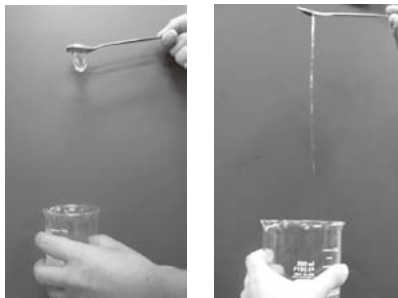
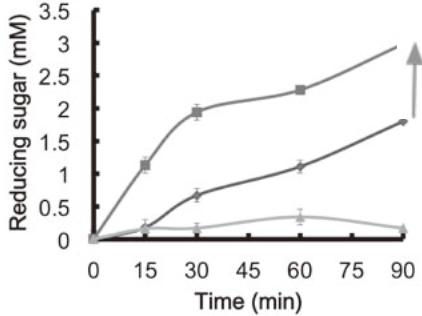




ゲル化マンナンの粘度低下を引き起こす新規タンパク質の利用法

糸状菌が生産する機能未知タンパク質の利用法

技術分野分類	7102：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 E-32：その他の製造業

内 容	概 要	機能未知タンパク質（HP）による β -マンナンの分解を促進および β -マンナンを添加した食品などの粘性を自在にコントロールすることで、バイオエタノールの生産、コーヒーの抽出および食品開発に貢献できる。
	従来技術・ 競合技術 との比較 (優位性)	β -マンナンは植物に含まれる難分解性多糖で、環境中に存在する未利用バイオマスの一つであり、バイオエタノールの原料などとして注目されている。我々は、糸状菌が生産する機能未知タンパク質（HP）が、ゲル化した β -マンナン主鎖を加水分解することなく、ゲルの粘度を低下させることを発見した。
	本技術の 有用性	ゲル化する特性から β -マンナンは様々な食品に添加されており、 β -マンナンを添加した食品などの粘性を HP によって自在にコントロールできれば、これまでにない食感をもつ食品の開発につながる。
関連情報 (図・表・写真等)		  <p>0 h 12 h</p> <p>HP によるβ-マンナンの粘度低下の様子 HP によるβ-マンナン分解の促進</p>
適用可能製品		産業用ならびに食品用酵素製剤（タンパク質）、新しい食感をもつ食品、機能性食品食材としてのマンノオリゴ糖
技術 シース 保有者	氏名 所属・役職	加藤 雅士（かとう まさし） 名城大学 農学部 応用生物化学科 教授
技術 シース 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 特願 2014-209347「アセチルエステラーゼ及びその利用」

■試作品状況 無 ☒ 提示可 ☐ 提供可

作成日 2014 年 09 月 10 日