



微生物で日本酒も造ります！

微生物の有効利用や改良に関する研究

技術分野分類 7102：応用微生物学

技術キーワード (8)：微生物利用学

産 業 分 類 E09：食料品製造業、16：化学工業

内 容	概 要	私達は古くは酒や味噌など醗酵食品の製造に微生物を利用しており、今日では医薬品や工業材料の製造にも様々な微生物が活躍している。我々は社会のニーズに応じた微生物を自然界より単離してその性質を調べたり、有用菌の能力を遺伝子工学によって向上させる研究を行っている。
	従来技術・ 競争技術 との比較 (優位性)	現在、バイオエタノールはデンプンを構成しているグルコース（ブドウ糖）を原料としているが食糧問題を引き起こしている。我々は微生物由来のセルロース分解酵素により効率的にグルコースまで分解できる。また、工業原料や医薬品・化粧品原料を微生物により生産することもできる。
	本技術の 有用性	微生物には、有益な医薬品や調味料、お酒、また樹脂などの化成品原料を生産するものなどがあり、我々はこれら有用菌の探索や能力を向上させて、芙蓉花酵母を用いた日本酒など、本学オリジナル商品を開発している。
関連情報 (図・表・写真等)		  <p>芙蓉花酵母で造った日本酒</p>
適用可能製品		医薬品、調味料、酒、化成品原料など
技術 シース 保有者	氏名 所属・役職	金政 真 応用生物学部 環境生物科学科 准教授
技術 シース 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	産学連携推進課 0568-51-4852/0568-51-4859 kensien@office.chubu.ac.jp

■知 的 財 産 特許 6202716

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2019 年 10 月 30 日