

シーズ技術名

シンクロトロン光を活用して育種した吟醸酒用酵母

シンクロトロン光を活用して酢酸イソアミルを高生成する新しい吟醸酒用酵母を開発

技術分野分類 6105：食品科学

技術キーワード H：食品製造・加工

産業分類 E-09：食料品製造業

あいち産業科学技術総合センター

内 容	概 要	シンクロトロン光を突然変異育種法の変異原として活用した。香気成分である酢酸イソアミルを多く生成する新しい吟醸酒用の清酒酵母を開発した。	
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	酵母の育種改良には、シンクロトロン光を変異原として活用しており、開発酵母は、吟醸香成分「酢酸イソアミル」を従来酵母の2～3倍生産し、高いアルコール生成能を有する。開発酵母を使用することで、酢酸イソアミルに起因するバナナ様の華やかな香りを特徴とする吟醸酒を醸造することが可能となる。	
	本技術の有用性	本酵母の開発を通して、シンクロトロン光が清酒酵母育種の変異原として有効であることが示された。	
関連情報 (図・表・写真等)			
適用可能製品		清酒	
技術 シーズ 保有者	氏名 所属・役職	三井 俊 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 主任研究員	
技術 シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 企画連携（総合技術支援・人材育成）担当 052-325-8095 / 052-532-5791 shokuhin@aichi-inst.jp	

■知的財産 無

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2019年11月15日

修正日 2023年1月16日