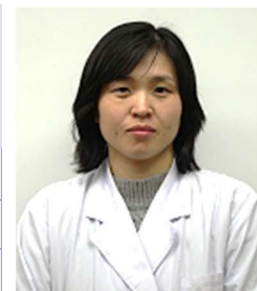


研究タイトル：

地域資源の価値創出を支えるバイオ研究

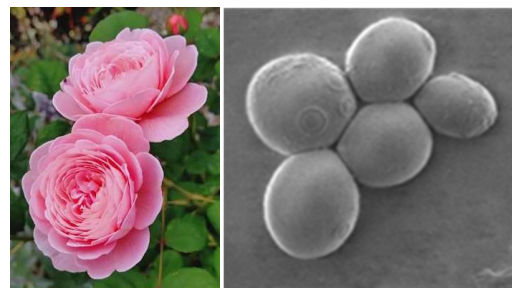


氏名：	藤本 寿々 / FUJIMOTO Suzu	E-mail：	suzu@hakodate-ct.ac.jp
職名：	准教授	学位：	博士(水産科学)
所属学会・協会：	日本食品衛生学会, 日本食品微生物学会		
キーワード：	有用微生物, 遺伝子解析, 発酵, 食品機能性, 食中毒菌の増殖制御, 食品廃棄物, 海洋未利用資源, 精原幹細胞, 凍結保存		
技術相談 提供可能技術：	・抗菌試験(ペーパーディスク法, MIC 測定) ・微生物の凍結保存 ・食品の物性試験 ・各種染色法による組織学的観察(一般染色, 免疫染色)		

研究内容：

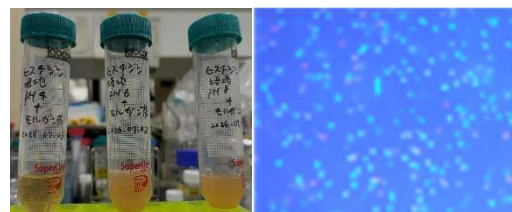
1. 花酵母を中心とした地域オリジナル発酵微生物の探索と利活用

函館に自生する花から酵母を分離し、発酵力や香気特性を評価するとともに、清酒やクラフトビール醸造への適性を検討している。花由来酵母は株ごとに発酵能や生成する香りが異なり、地域ならではの風味の創出が期待される。さらに、乳酸菌や酢酸菌などの有用微生物の探索・評価や凍結保存技術の確立に取り組み、地域オリジナルの発酵食品・飲料の開発を通じて、地域ブランドの創出や地場産業の活性化を目指している。



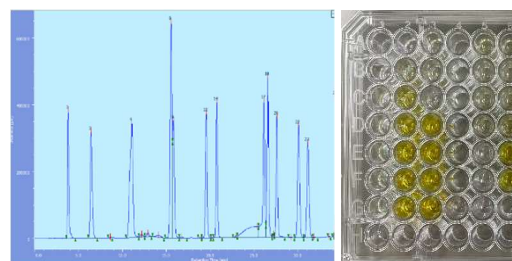
2. 食品安全性向上を目指した食中毒菌の増殖特性と制御技術の検討

食中毒菌の増殖制御を目的として、温度や pH などの環境要因が菌の増殖に及ぼす影響を検討している。得られた知見に基づき、食品の安全性確保に向けた保存・管理方法の最適化を図るとともに、食品由来の天然成分に含まれる抗菌成分の探索およびその増殖抑制効果の評価を通じて、食中毒予防に資する新たな食品衛生技術の開発を目指している。



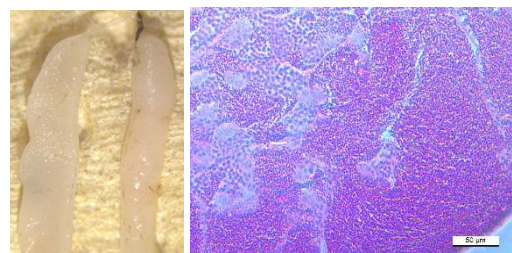
3. 食品加工残渣および海洋未利用資源由来機能性成分の探索と評価

食品加工残渣や海洋未利用資源の有効活用を目的として、これらに含まれる機能性成分の探索と評価を行っている。特に、抗菌作用、抗酸化作用、血圧上昇抑制作用、血栓溶解作用などの生理機能に着目し、健康維持や疾病予防に役立つ成分の特定を目指している。得られた知見を基に、地域資源の高付加価値化や循環型社会の実現に貢献することを目指している。



4. 魚類における精原幹細胞の分離・回収技術の開発

魚類の精巣から精原幹細胞を効率的に分取する手法の確立を目指している。精原幹細胞は自己複製しながら、精子形成の起点となる細胞であり、水産有用種や希少種の遺伝資源保存、育種改良、遺伝子編集、代理親魚技術などへの応用が期待され、水産業の発展や生物多様性保全に資する基盤技術となることを目指している。



提供可能な設備・機器：

名称・型番(メーカー)	
マイクローム (RV-240, 大和光機工業株式会社)	卓上物性試験器 (Eztest, 島津製作所)
その他, 要相談	