

研究タイトル：

## キノコ・酵母・カビを用いた応用微生物学研究



氏名：	田崎 裕二 / TASAKI Yuji	E-mail：	yasaki@nagaoka-ct.ac.jp
職名：	教授	学位：	博士(農学)
所属学会・協会：	日本菌学会、日本きのこ学会、日本農芸化学会		
キーワード：	食用キノコの香り、酵母の機能性成分と香気成分、麹菌と乳酸菌の分離		
技術相談 提供可能技術：	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バクテリア・菌類(糸状菌と酵母)のタンパク質・遺伝子に関する一般的な研究技術</li> <li>・キノコの子実体発生の技術・香り成分の同定・定量</li> <li>・香り成分の同定・定量</li> </ul>		

### 研究内容：

食用微生物(キノコ、麹菌、酵母、乳酸菌)を研究試料に用いて、分子生物学的・生化学的手法による基礎研究及びその成果を用いた応用研究を行っている。食用キノコにおける香り成分の生合成機構の解明、さらには香り成分を増加させた新規キノコの育種開発を目指している。また、育種開発した清酒酵母及び自然界から分離した酵母を実用化し、新規の酒類・パンの開発を目指している。さらに、自然界から分離した麹菌・乳酸菌を実用化し、新規の酒類の開発を目指している。これらの研究を通して、食品製造業・食品加工業が盛んな新潟県の食品産業に貢献したいと考えている。

#### 現在の研究テーマ

- ・マツタケの香気成分桂皮酸メチルの生合成機構の解明
- ・ヒラタケの香気成分 1-オクテン-3-オールの生合成機構の解明
- ・果実様の香り成分を高生産する清酒酵母の育種開発
- ・自然界からの酵母の分離とその実用化
- ・自然界からの麹菌の分離とその実用化
- ・自然界からの乳酸菌の分離とその実用化

### 提供可能な設備・機器：

名称・型番(メーカー)	
植物環境制御装置人工気象器(恒温・恒湿培養機)	香気成分分析用の設備(ガスクロマトグラフィー)
分光光度計	
遺伝子操作実験を行う上での一般的な設備	
食品(清酒を含む)の一般分析用の設備	
リアルタイム PCR 装置	