



講師 辻本 善之

京都府立大学

生命環境学部 生命分子化学科

農学食科学部 和食文化科学科

(生命環境科学研究科 応用生命科学専攻)

微生物機能化学研究室 (発酵生理学・応用微生物学研究室)

「新しい機能を求めて微生物を探る！」

自然界には無数の微生物が存在し、種々多様な機能を有している。

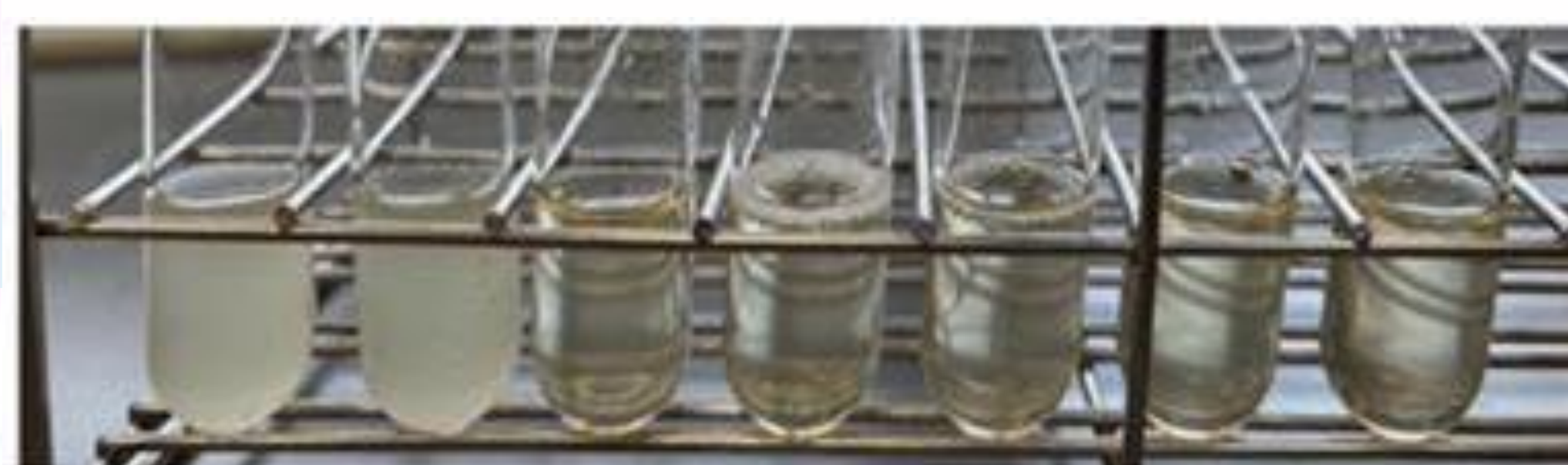
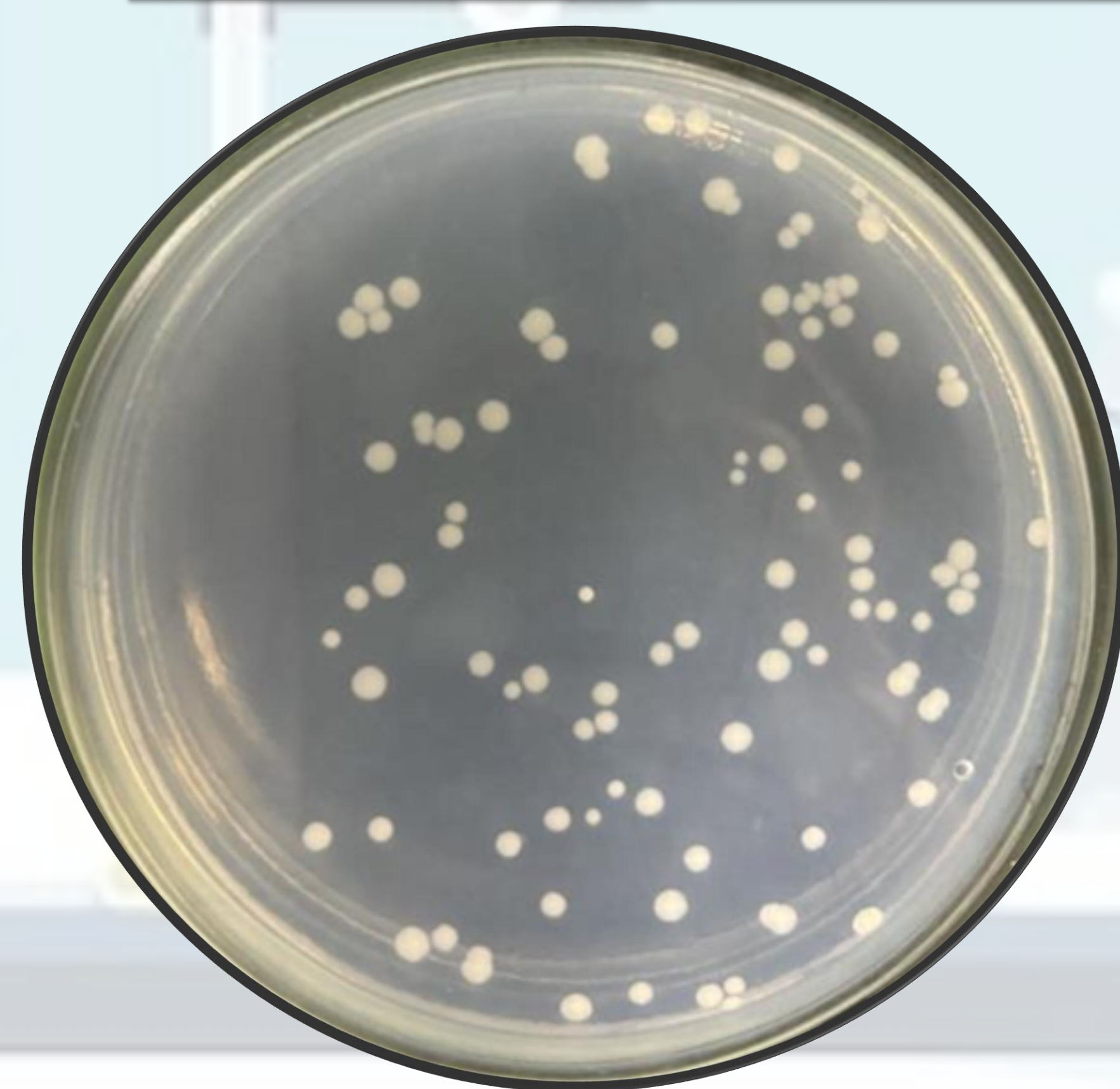
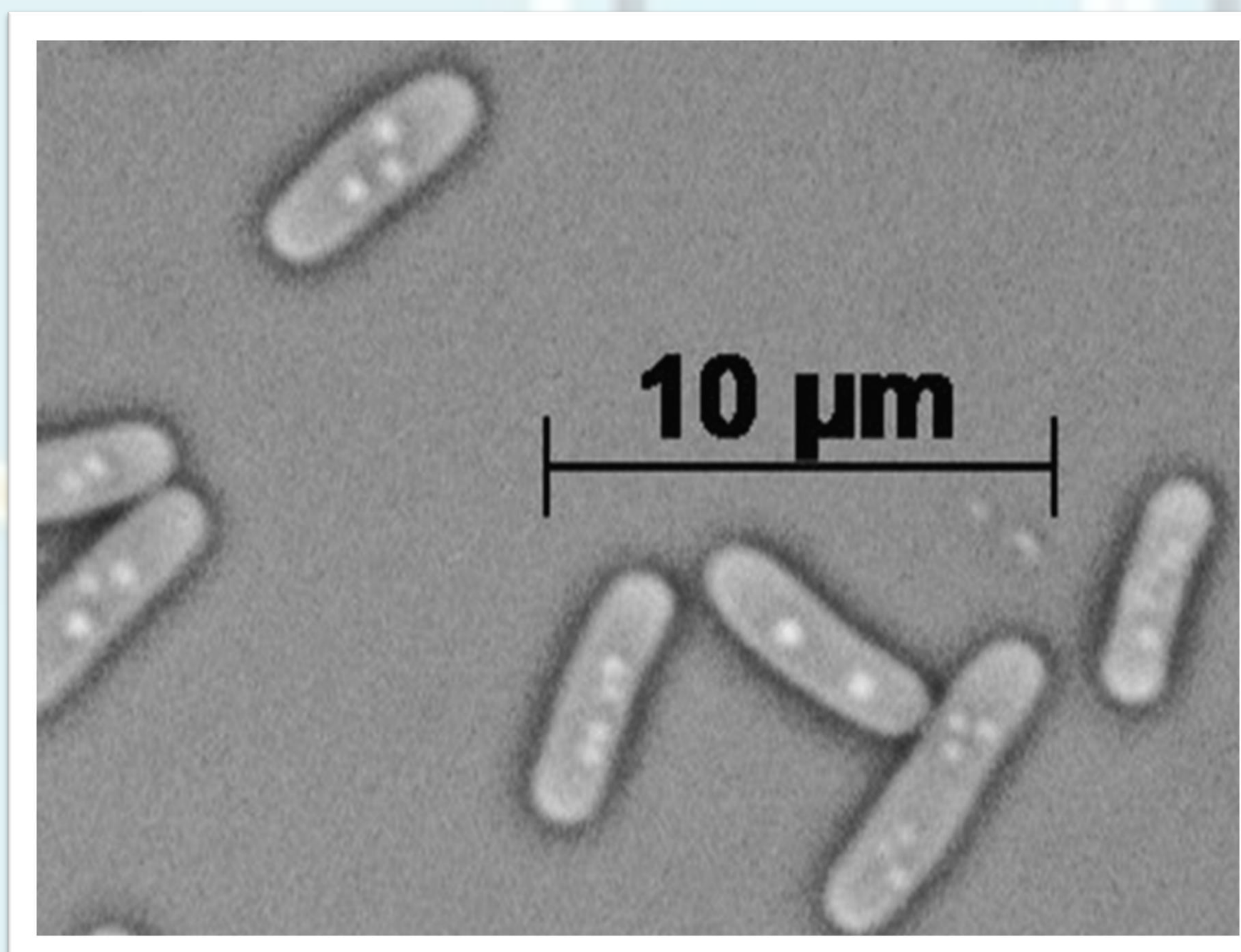
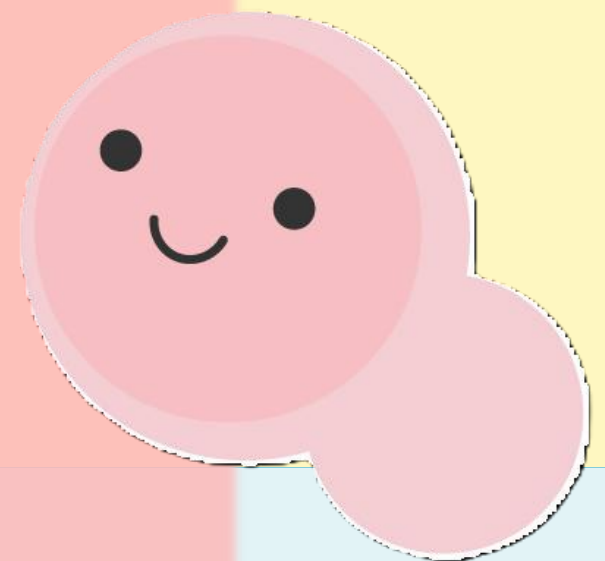
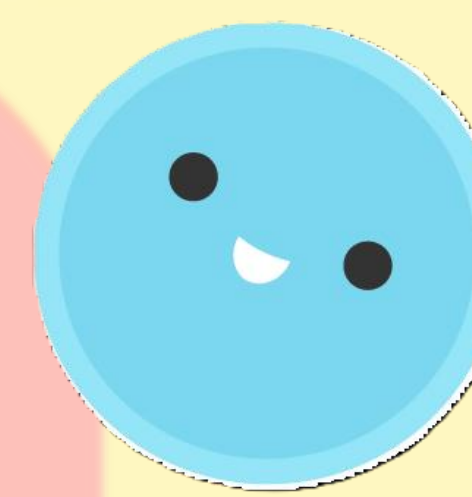
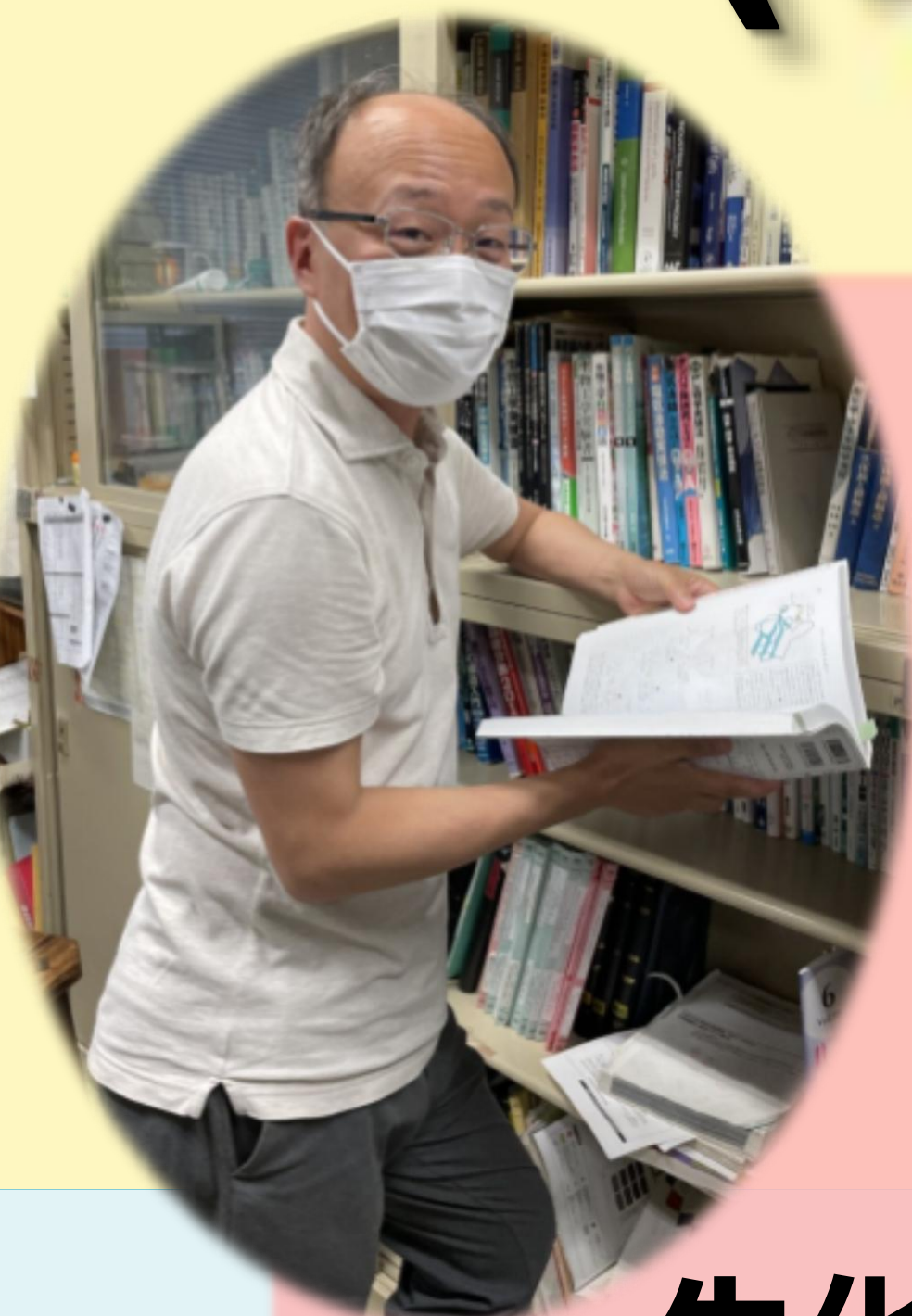
これら無数の微生物のうち、特に**好熱性細菌**と**醸造微生物**に注目し、

それらが生産する酵素や代謝産物の機能と構造の関係について

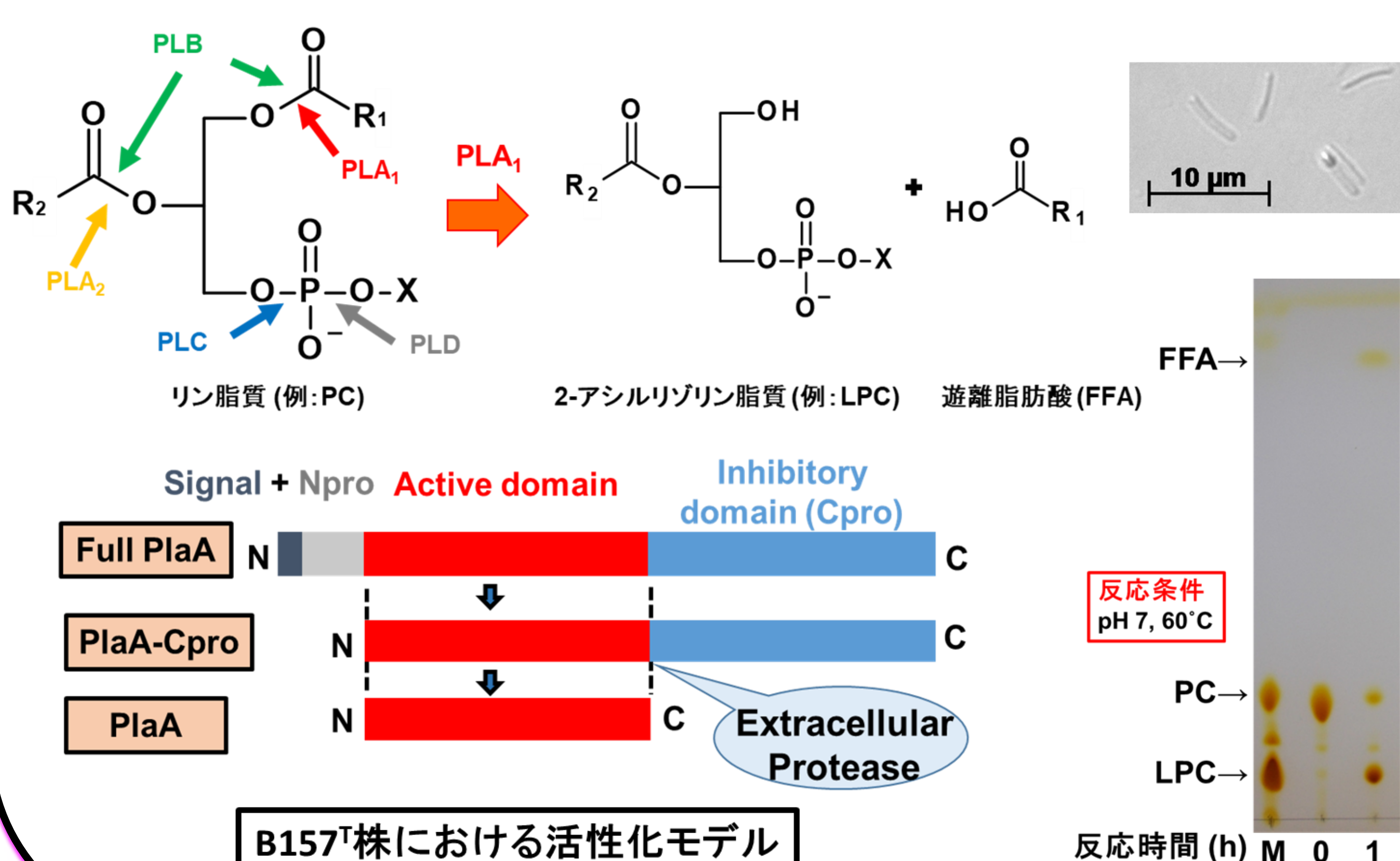
生化学・分子生物学・構造生物学的手法で解析し、応用に向けた研究を中心に行う。

さらには、和食を支える**発酵**のメカニズムの解明や、

発酵食品の知られていない機能を解析し、和食の素晴らしさを明らかにしたい。



好熱性細菌*Caenibacillus*属B157^T株が産生する
ホスホリパーゼA (PLA) に関する研究



＊好熱性細菌*Caenibacillus*属B157^T株が産生するホスホリパーゼAに関する研究

＊新規ホスホリパーゼ/リパーゼのスクリーニングと解析

＊漬物や植物からの有用微生物のスクリーニングと解析

＊ムベ種子由来脂溶性成分の組成&機能解析