

京都府立大学生命環境科学研究科 応用生命科学専攻

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

(2024年4月~)

# 微生物機能化学研究室

## (発酵生理学・応用微生物学研究室)

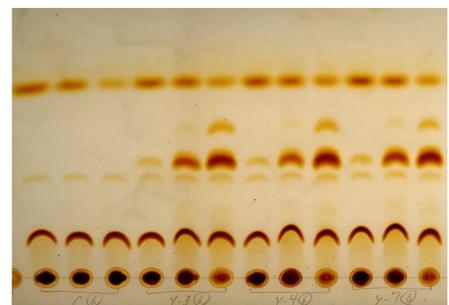
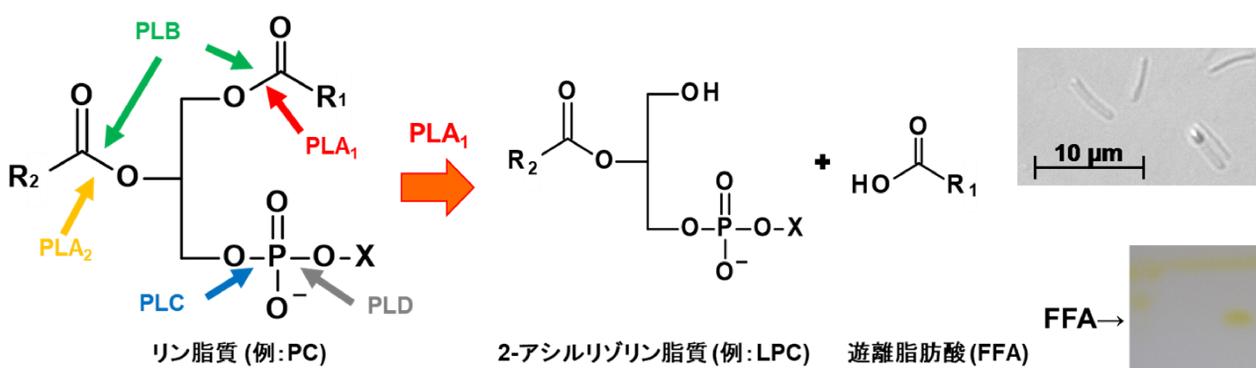
### 「新しい機能を求めて微生物を探る！」

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連を明らかにし、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。

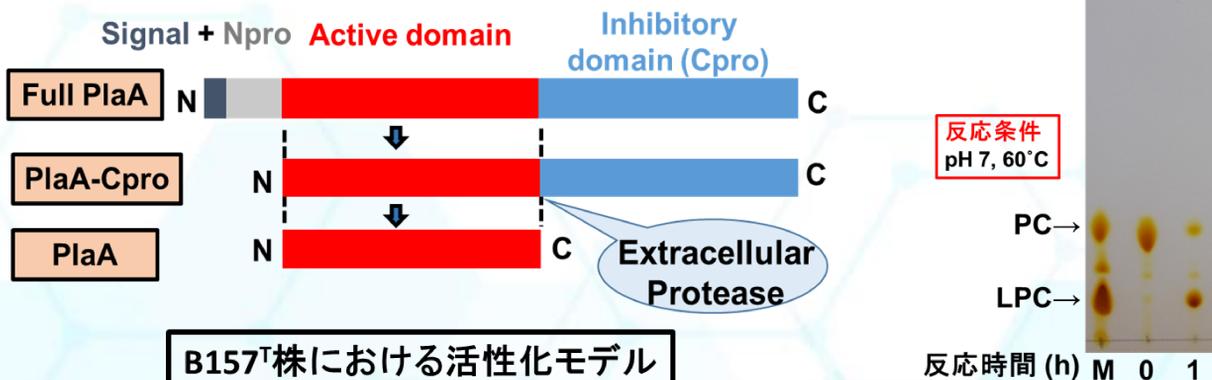


有用細菌のスクリーニング

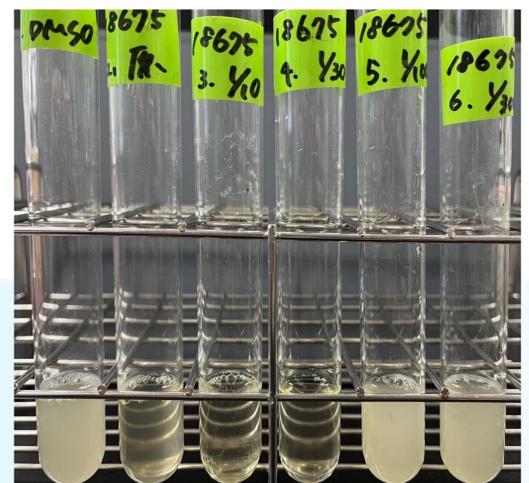
### 好熱性細菌 *Caenibacillus* 属 B157<sup>T</sup> 株が産生するホスホリパーゼA (PLA) に関する研究



脂質のTLC分析



B157<sup>T</sup>株における活性化モデル



酵母の増殖実験

### 主な研究テーマ

- \* 好熱性細菌 *Caenibacillus* 属 B157<sup>T</sup> 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