



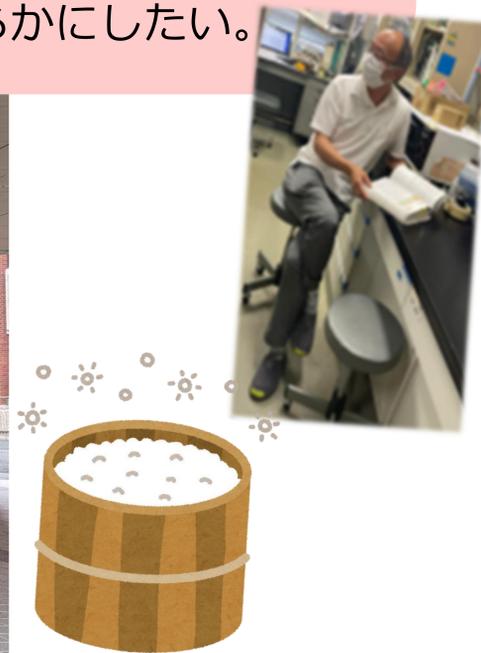
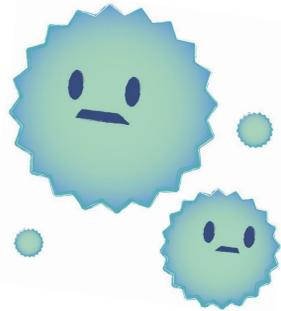
京都府立大学生命環境科学研究科 応用生命科学専攻
 農学食科学部 和食文化科学科 (2024年4月～)
 生命環境学部 生命分子化学科

発酵生理学・応用微生物学研究室 (微生物機能化学研究室)

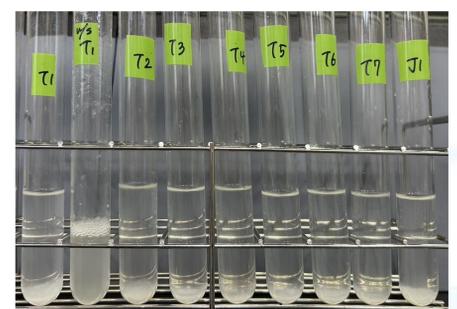
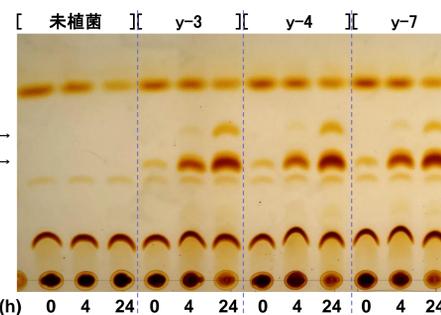
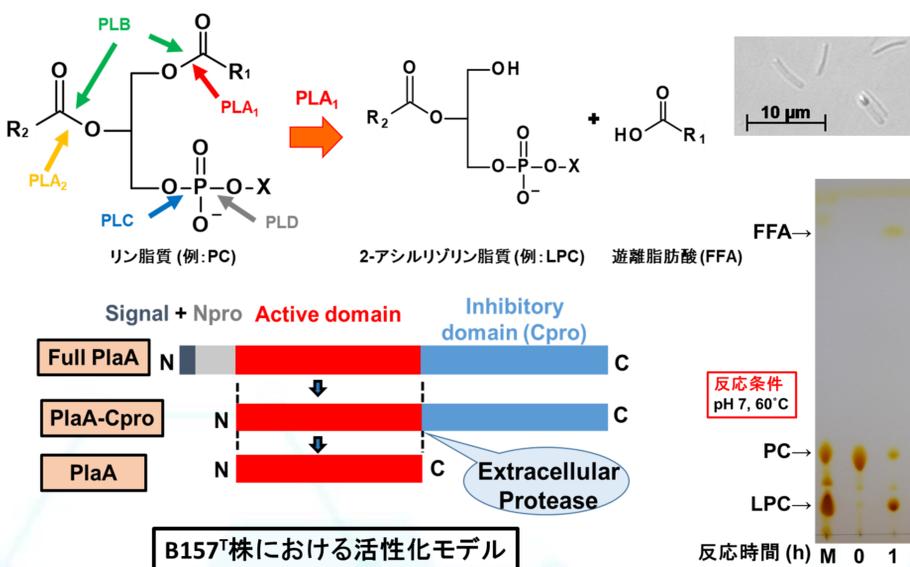
講師 辻本 善之

「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/プロテアーゼのスクリーニングと解析
- * 発酵食品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