

麹菌 *Aspergillus oryzae* 由来の産業用 酵素の開発と機能解析

食品・応用生命科学コース

小関 卓也 教授 KOSEKI, Takuya



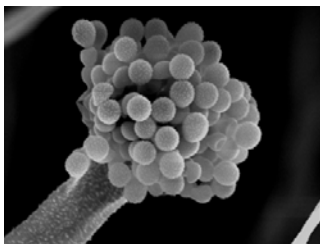
キーワード：醸造・発酵, *Aspergillus oryzae*, 酵素

専門分野：応用微生物学・酵素化学

連絡先Email: tkoseki@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

研究内容

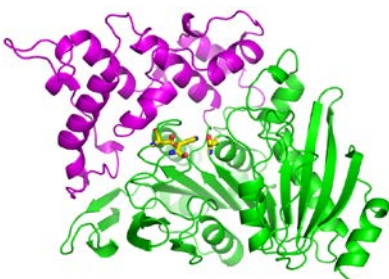
Aspergillus oryzae、*Aspergillus luchuensis* (旧 *Aspergillus awamori*) 及び *Aspergillus kawachii* などの麹菌は糸状菌（カビ）の一種で、醤油、味噌、清酒、焼酎など醸造物には欠かせない菌です。我々は麹菌から産業上有用な酵素の開発、機能解析及びその利用に関する研究を行っています。具体的にはポリフェノール等の高度利用の視点から配糖体の糖質加水分解酵素やエステル加水分解酵素などを対象とし、その特性を明らかにし、有用物質生産に資する酵素利用技術の開発を目指しています。



麹菌

高い酵素生産性

ラムノシダーゼ
ルチノシダーゼ
エステラーゼ
タンナーゼ



植物素材の有効利用
有用物質生産