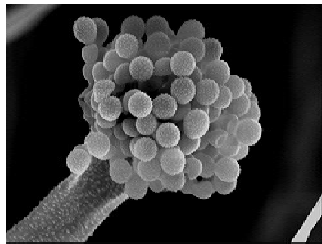


# これが私の「売り」!!

## 麹菌の産生する有用酵素の探索および機能解析

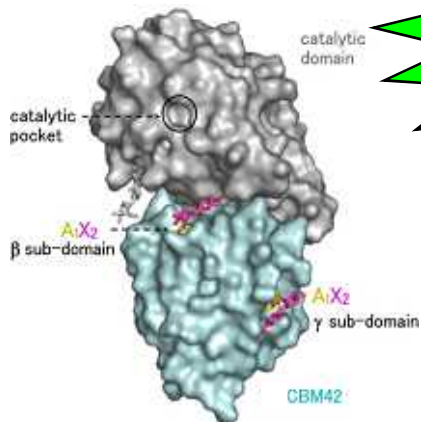
准教授 小関卓也



麹菌

高い酵素生産性

- セルラーゼ
- キシラナーゼ
- アラビノフラノシダーゼ
- β-グルコシダーゼ
- エステラーゼ
- リパーゼ



焼酎麹菌 *Aspergillus kawachii*  
α-L-アラビノフラノシダーゼ

植物糖質資源の有効利用  
環境負荷軽減

内容; *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus awamori*, *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。我々は麹菌から有用な酵素の探索、構造機能相関およびその利用に関する研究を行っています。具体的には生物資源の有効活用や環境保全の視点から植物細胞壁関連酵素および脂質分解酵素などを対象とし、その特性を明らかにし、植物糖質資源の高度利用および環境負荷軽減に資する技術の開発を目指しています。

所 属; 生物資源利用科学講座 食品素材化学分野  
 専 門; 応用微生物学 [醸造学]  
 自己紹介; コメ糠由来新規食品素材の探索研究も手掛けています  
 連絡先; TEL 0235-28-2949, FAX 0235-28-2820  
 e-mail; tkoseki@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp  
<http://www.tr.yamagata-u.ac.jp/~shiono/>

