

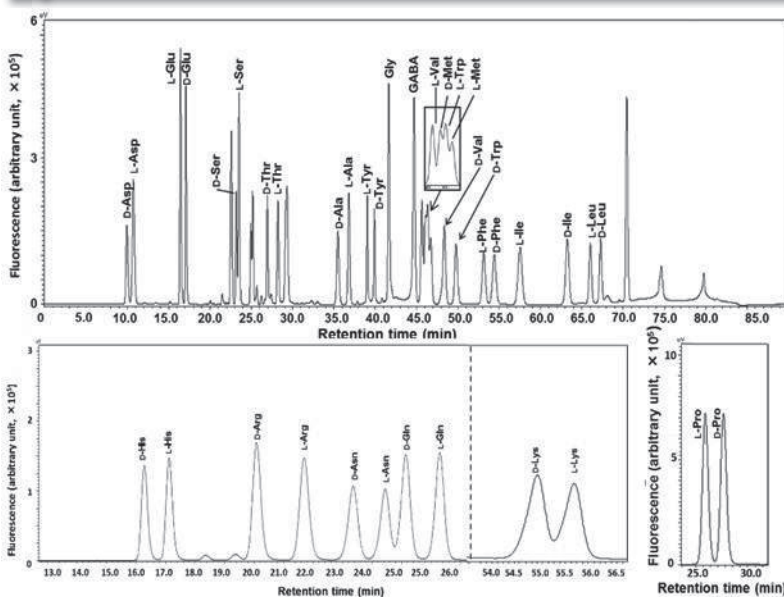
用途・応用分野

- ・食品、日本酒醸造、酢の醸造、味噌の醸造、リキュール製造、ノンアルコールビール製造、調味料製造、化粧品製造、各種発酵食品製造等

本技術の特徴・従来技術との比較

従来、分析試料中のアミノ酸は、D-アミノ酸とL-アミノ酸に分離定量することができなかった。本方法は、食品や医薬品原料等の試料中に含まれるD-およびL-アミノ酸を同時に高速分離し、高感度で分離定量する技術を提供する。また本法を用いて、さまざまな食品中のD-およびL-アミノ酸を定量することができ、D-およびL-アミノ酸に着目した新規機能性食品の開発を可能にする。

技術の概要



本法によるD-およびL-標準アミノ酸の分析例



本法を用いて開発したL-アミノ酸の含有量が増加した“豊茸(ブナシメジ)”の開発と販売

- ・製造元：JAながの
- ・マーケティング＆ブランディング：
商学部 西岡健一教授、(株)キューブ
- ・販売：高島屋京都店地階 熱田商店 他

特許・論文

<特許>

「シメジ科又はタマバリタケ科食用キノコの栽培用培地、培地添加剤及び栄養強化方法」(特許755552号)
(共同発明者：宮澤清志、大熊啓資※ながの農業協同組合)

研究者

老川 典夫
化学生命工学部 生命・生物工学科
酵素工学研究室