

「新規乳酸菌の単離」

工学部 応用化学科 滝澤昇・浄原法蔵
(04.03.31退職)

Keywords : プロバイオティクス、抗菌活性物質（バクテリオシン）、ヨーグルト、漬物、乳酸菌

【目的】近年、食品による健康の維持管理が大きく脚光を浴びてきている。その中に、乳酸菌による腸内環境の健全化による効果が期待されている。当研究室では、ヨーグルトや漬物などの発酵食品や、その他の食品加工物に利用でき、かつ人の腸内環境改善に役立つような乳酸菌を、主に植物や漬物から単離を試みている。これまでのところ十数株の乳酸菌を単離した。今回のフォーラムでは、自然界からの乳酸菌の単離法を紹介し、単離菌株を利用して作製したヨーグルトを展示する。

【今後の計画と応用の可能性】

- ・単離菌株の同定
- ・食中毒の原因となるような細菌に対する抗菌活性物質（バクテリオシン）の検索とバクテリオシンの食品保存剤としての応用
- ・作製したヨーグルトによる腸内環境改善効果の検討
- ・おいしい漬物製造のためのスターターとしての利用