

分子生物学的手法による発酵食品中の微生物の解析および同定

教育学部

調理学研究室

食品学研究室

生物資源学部

動物生産学研究室

教授 成田美代 (専門: 調理学, 医学博士)

准教授 磯部由香 (専門: 食品学, 学術博士)

准教授 松井宏樹 (専門: 微生物学, 農学博士)

古来より、ヒトは様々な食品を「発酵」という食品加工技術により保存性を高めたり、うま味や風味を高めた「発酵食品」を生み出してきました。

「発酵」過程には実に多種多様な微生物が関与していると考えられています。私たちは、様々な発酵食品の製造に関わる微生物相の解析や同定を分子生物学的手法により行っています。

技術指導

食品の製造に関わる微生物相の分子生物学的解析
リボソームRNA遺伝子の塩基配列に基づく微生物の同定
食品中の微生物の分離培養

設備・備品



クリーンベンチ



嫌気培養装置



細胞破碎装置



遺伝子増幅装置



ゲル撮影装置

三重大学社会連携研究センター

Tel: 059-231-9763

Fax: 059-231-9743

E-mail: liaison@mie-u.ac.jp

<http://www.crc.mie-u.ac.jp>

(住所同じ) 〒514-8507 三重県津市栗真町屋町1577三重大学内

(株) 三重ティーエルオー

Tel: 059-231-9822

Fax: 059-231-9829

E-mail: mie-tlo@ztv.ne.jp

<http://www.mie-tlo.co.jp>

