

技術開発事例

共同研究

清酒製造に適した野生酵母の探索

【共同研究先】

萩原酒造株式会社

消費者の嗜好の多様性に応じ、
さらに**特徴ある清酒**を製造するために、
新規酵母を開発したい！！

境町のものである**キンモクセイ**から、
清酒製造に適した酵母を取得
できないか？？
(酒蔵の敷地内にもキンモクセイがある)



写真1 キンモクセイの木

酵母の分離・分類同定

キンモクセイの花あるいは抽出液を**集積培養**

- ↓ (経過時間ごとに顕微鏡観察)
- ↓ (**カビ**→**酵母**へと**菌叢の変化**が見られた)

培養液をシャーレに塗抹し、**分離培養**

↓
数回純化

↓
形態観察、遺伝子解析等により、**酵母を分類同定**



写真2 集積培養6日目
(カビの菌糸が見える)

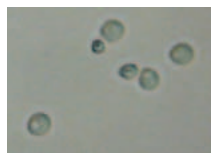


写真3 集積培養12日目
(酵母のみが生育)

結果

遺伝子による分類同定の結果、得られた酵母は、
Torulaspota delbrueckii、*Metschnikowia* 属の
酵母であると推定された。

Torulaspota delbrueckii はビール製造の際に
風味付けに利用されることもある酵母である。
野生酵母を利用すれば、独特の風味の酒が
期待できるのではないだろうか。

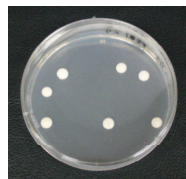


写真4 分離した酵母

基礎となった事業

平成19年度 オンリーワン技術開発支援事業 (共同研究)

担当部門

食品パイオ部門

技師 田畑 恵

主任 武田 文宣

tel : 029-293-7497