

NUBIC知的財産情報開示

開示日： 2012年10月20日

各位

NUBIC知的財産情報の要約をお届けいたします。
尚、NUBICベンチャークラブ特別会員、一般会員にはすでにお知らせしています。

	NUBIC管理番号: <input type="text" value="2011000050"/> 整理番号 <input type="text" value="11635"/> 担当者 <input type="text" value="渡辺 麻裕"/>
表 題	<input type="text" value="抗菌物質生産菌と発酵菌を共培養する発酵法"/>
技術分野	<input type="text" value="食品・バイオ"/>
適用製品	<input type="text" value="アルコール飲料、燃料用エタノール、香料、乳酸など酵母を利用した発酵製品など。"/>
目 的	<input type="text" value="酵母を利用したエタノール等の生産に適し、省エネルギー型で分散設置可能で簡易な装置をもちいた、安定性の高い、メンテナンスフリーの連続発酵生産システムを開発する。特に、発酵生産で問題となる雑菌汚染のリスクの低いシステムを構築し、低温殺菌培地や無殺菌培地をもちいた発酵法を可能にする。"/>
技術概要	<input type="text" value="本発明は、抗菌物質(バクテリオシン)を産生することのできる乳酸菌と酵母を共培養して、セルロースを含む担体上に酵母を酵母・乳酸菌の細胞からなる複合バイオフィルムとして固定化し、これを用いて有用物質を発酵法で製造する方法である。"/> <input type="text" value="雑菌汚染が防止できるため、低温殺菌あるいは無殺菌で調製した原料培地をもちいての発酵が可能となる。乳酸菌としてラクトバチルス・プランタラムに属すバクテリオシン産生性微生物を用い、酵母としては当該乳酸菌と共培養した際にバイオフィルムを形成する酵母であればどのようなものでも利用できる。"/>

技術移転等をご希望の場合は、下記事項をご記入の上、本用紙にてお申込みください。

(FAX, e-mail, 郵送いずれでも可。)

各担当コーディネーターからご連絡を差し上げます。

面談希望日時	<input type="text"/>		
(ふりがな) 氏 名	<input type="text"/>		
会社名	<input type="text"/>		
所 属	<input type="text"/>	役職	<input type="text"/>
電話番号	<input type="text"/>	FAX番号	<input type="text"/>
E-mail	<input type="text"/>		
連絡事項	<input type="text"/>		



【申込み・問い合わせ先】

日本大学産官学連携知財センター(NUBIC)

〒102-8275 東京都千代田区九段南4-8-24 日本大学会館

TEL:03-5275-8139 FAX:03-5275-8328 E-mail:nubic@nihon-u.ac.jp