

# NUBIC知的財産情報開示

開示日： 2013年11月08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="2011010050"/> 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、燃料用アルコール、香料など"/>
目 的	<input type="text" value="バクテリオシンを生産する乳酸菌と酵母を共培養することによって得られる凝集物を用いることにより、雑菌汚染や微生物流出の心配なく、長期的に安定して有用な物質を生産できる発酵法。"/>
技術概要	<input type="text" value="酵母と共存させると凝集物を形成することができるバクテリオシン生産性の乳酸菌を、酵母と共培養することによって得られる凝集物を用いて反復回分培養法(半連続発酵法)や連続発酵法を行う。当該バクテリオシン生産性乳酸菌と酵母を共培養すると、担体表面に凝集・付着してバイオフィルムを形成する。また両菌を共存させると沈降しやすい凝集体を形成する。こうしたバイオフィルムや凝集物を用いることで菌体の発酵装置外部への流出を防止することが可能となる。また、当該乳酸菌が生産するバクテリオシンによる雑菌汚染抑制効果により、長期間の反復発酵や連続発酵が可能となり有用物質を長期間かつ大量に生産することが可能となる。発酵原料の殺菌処理等の軽減が可能で、有用物質生産にかかる費用、時間を減らすことが可能となる。"/>

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	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