

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="2011010051"/> 整理番号 <input type="text" value="11606"/> 担当者 <input type="text" value="渡辺 麻裕"/>
表 題	<input type="text" value="酵母と乳酸菌をもちいた連続発酵法"/>
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="酵母を利用した発酵生産において、雑菌汚染の心配がなく、微生物の流出が起きない長期間実施可能な連続発酵法を提供する。"/>
技術概要	<input type="text" value="pH5以下の条件下で、ラクトバチルス・プランタラムに属する乳酸菌と酵母からなる凝集物を用いて連続発酵する。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体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り連続発酵が容易になる。また、酵母と乳酸菌が共存するため発酵液のpHを5以下の酸性状態に維持することが容易で、雑菌汚染が起こる心配がなく、長期間の連続発酵を安定に行うことができる。バイオフィルムを形成させる担体としてはセルロース系のバイオマスを用いることも可能で、イナワラなどは未殺菌のまま使用可能である。凝集体を用いる場合には、凝集体の沈降による発酵効率の低下を避けるために、凝集体を沈降させることなく、また、破壊することのない条件の範囲で攪拌することが望ましい。"/>

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