

NUBIC知的財産情報開示

開示日： 2015年03月19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。

	出願番号	2013-164359	整理番号	11789	担当者	井上 典之
表 題	腸管系乳酸桿菌を用いた発酵食品・飼料及び乳酸菌サプリメントの新たな製造法					
技術分野	食品・バイオ					
適用製品	発酵乳製品、発酵大豆製品、発酵食品、発酵飼料、乳酸菌サプリメント					
目 的	ヒトや家畜等の腸管及び糞便から単離したガセリ菌等の乳酸桿菌は乳や豆乳等の食品素材中では生育性に乏しい。これまで、それら腸管系乳酸桿菌を用いた発酵乳製品及び大豆製品等の製造には、培養基材に酵母エキスやペプトン類を添加する必要があった。しかし、それら添加物は消費者に敬遠される傾向にあり、食品素材本来の風味を損なう可能性があった。そこで本発明では、それらの欠点を改善する新たな発酵法を提示する。					
技術概要	本発明では、まず、ガセリ菌等の腸管系乳酸桿菌の多くが、窒素源としてタンパク質や遊離アミノ酸ではなく、ペプチドを要求することを明らかにした。これまでは、ペプチドとして酵母エキスやペプトン類を食品素材に添加することで腸管系乳酸桿菌による発酵を実現してきた。しかし、それら添加物は消費者に敬遠され、食品素材本来の風味を損なうことが懸念される。 そこで本発明では、風味の悪化を最小限に抑えるために、食品素材を食品利用可能なプロテアーゼで加水分解することによってペプチドを遊離させる手法を開発した。プロテアーゼには種々のものが利用可能だが、ペプシンが最も高い効果を示した。また、コストを抑え、無添加発酵製品の開発を可能にする固定化酵素の利用や菌体外プロテアーゼ活性の高い乳酸菌や酵母との共培養も有効である。以上の発明により、腸管系乳酸桿菌を利用した発酵食品・飼料、乳酸菌サプリメント等の効果的な製造が可能となる。					

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	<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