

NUBIC 知的財産情報開示

開示日：2019年4月15日

各 位

NUBIC 知的財産情報の要約を公開いたします。

技術移転等を御希望の場合は、ホームページの「[NUBIC 技術シーズ案件申込](#)」フォームからお申込みください。各担当コーディネーターから御連絡申し上げます。

「[NUBIC 技術シーズ案件申込](#)」フォーム：

[TOP](#)> [共同・受託研究](#)> [申込書／契約書](#)> [本学研究シーズの利活用の申込み](#)> [WEB から](#)

出願番号 整理番号 担当者

表題	新規エリスリトール生産酵母及びその使用		
発明の概要・応用	【課題】 エリスリトールは、果実、キノコや発酵食品に含まれている天然の糖アルコールである。また、高甘味度甘味料として、低カロリーをうたった食品等に広く用いられている。グリセロールからエリスリトールへの変換効率が優れた新規エリスリトール生産酵母を提供する。前記エリスリトール生産酵母を用いた、高効率なエリスリトールの製造方法を提供する。 【解決手段】 新規エリスリトール生産酵母は、モニリエラ・メガチリエンシスNU1株（N I T E P - 0 2 6 6 9）である。エリスリトールの製造方法は、前記モニリエラ・メガチリエンシスNU1株及びその変異株を、グリセロールを含む培地で培養し、エリスリトールを生産させる生産工程を備える方法である。		
発明の特徴・効果	本実施形態のエリスリトール生産酵母によれば、グリセロールをエリスリトールに高効率で変換することができる。本実施形態の製造方法によれば、高効率でエリスリトールを得ることができる。		
技術分野	食品・バイオ		



【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