

発酵食品からの麹菌遺伝子検出法 — 簡便な前処理によるPCR用ゲノムDNAの抽出 —

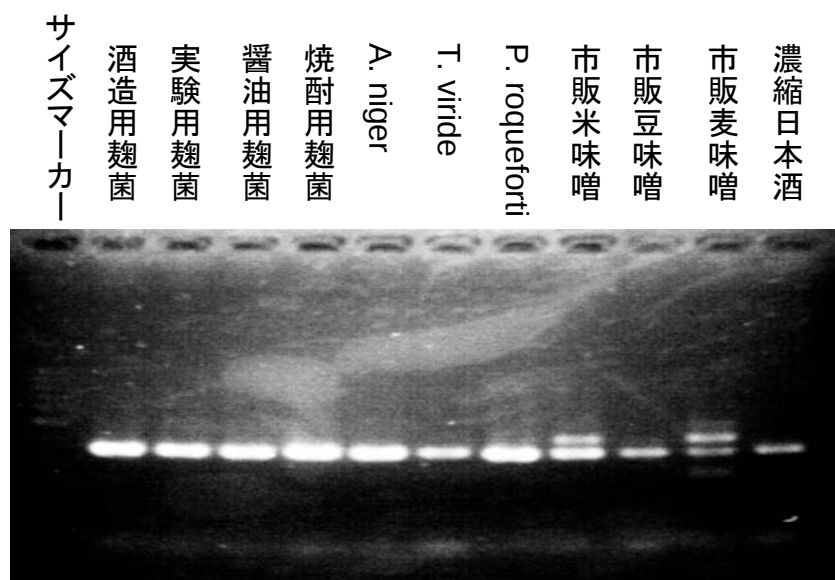
技術の特徴

・味噌等の醸造食品から、簡便な前処理で麹菌等の糸状菌遺伝子を検出

研究の内容

食品等から微生物を検出する鋭敏な検出手法としてPCRが利用されているが、味噌、醤油、酒に利用される糸状菌である麹菌は、固い細胞壁を持つため、PCRの鋳型となるDNAの抽出が困難であった。

本技術は、FTAカード(whatman)を利用し、簡便な前処理で麹菌等の糸状菌遺伝子を検出できる手法を提供する物である。



今後の展開

様々な食品や廃棄物等からの糸状菌の検出に役立てたい。

参 考

Journal of Bioscience and Bioengineering誌投稿中