

発酵食品からのカビ・酵母遺伝子検出法 — 簡便な前処理によるPCR用ゲノムDNAの抽出 —

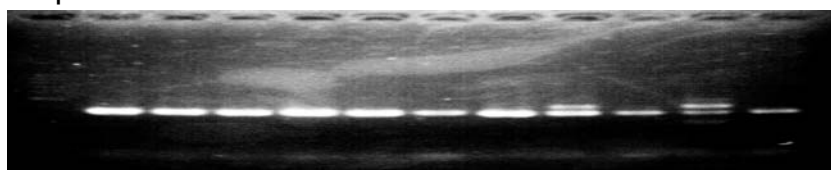
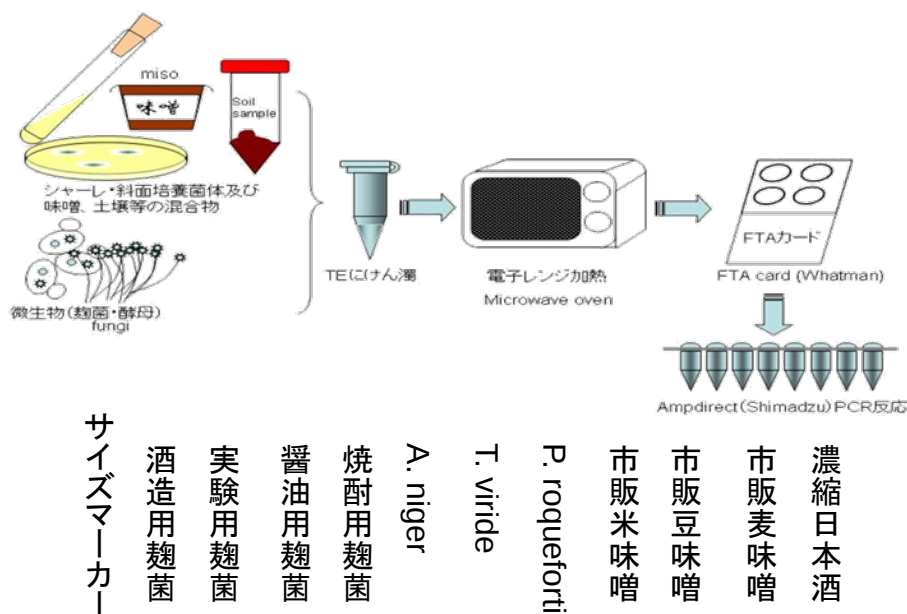
技術の特徴

・味噌等の醸造食品から、簡便な前処理で麹菌・酵母等の真菌遺伝子を検出

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、酒に利用される麹菌や酵母は、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・酵母等の真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

DNA試料のサンプリングにおいて、特別な機器や有害な試薬を必要としないので、これまでDNA解析による品質管理を導入したくても出来なかった中小の食品企業の品質管理に役立てたい。

参 考

Journal of Bioscience and Bioengineering Dec;102(6):572-4 (2006)
High-throughput genotyping of filamentous fungus *Aspergillus oryzae* based on colony direct polymerase chain reaction.

味噌の科学と技術 印刷中