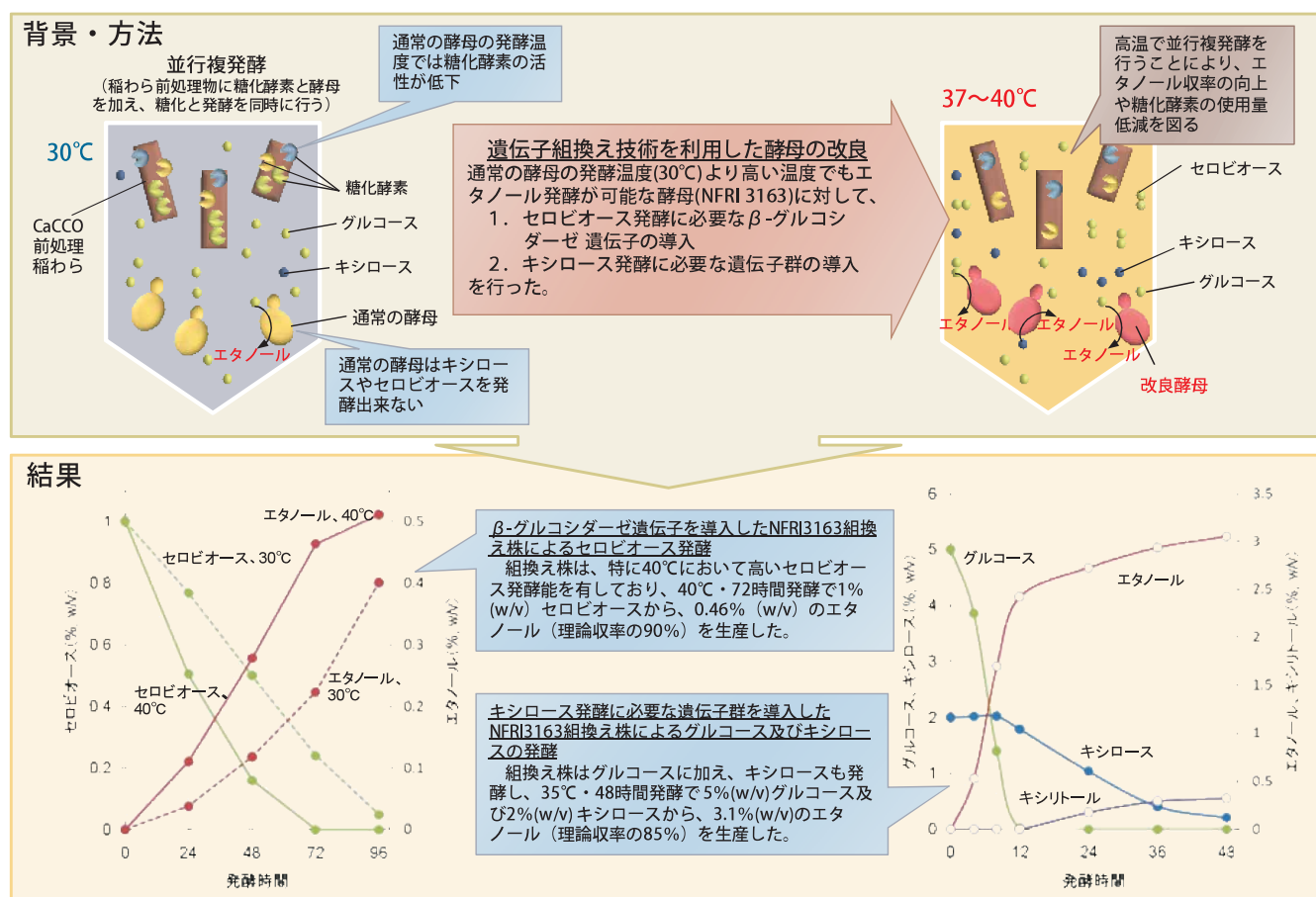


高温で様々な糖を発酵する酵母の開発 ーバイオエタノールの効率的な生産のためにー

技術の特徴

- ・稲わらからのバイオエタノール生産に適した酵母を開発。
- ・並行複発酵を最適化するために必要な代謝系や糖化酵素を、高温(37~40℃)でエタノール発酵可能な酵母に導入。
- ・グルコースに加え、キシロース及びセロビオースをエタノールに変換可能。

研究の内容



今後の展開

- ・バイオエタノール生産プロセスへの適用と菌株改良によるエタノール収率・生産性の更なる向上。

参考

- ・本研究は、農林水産省委託研究プロジェクト「地域活性化のためのバイオマス利用技術の開発」により実施。



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 榎原祥清
所 属: 食品バイオテクノロジー研究領域
機能分子設計ユニット

問合わせ先: 029-838-8061 sakaki@affrc.go.jp