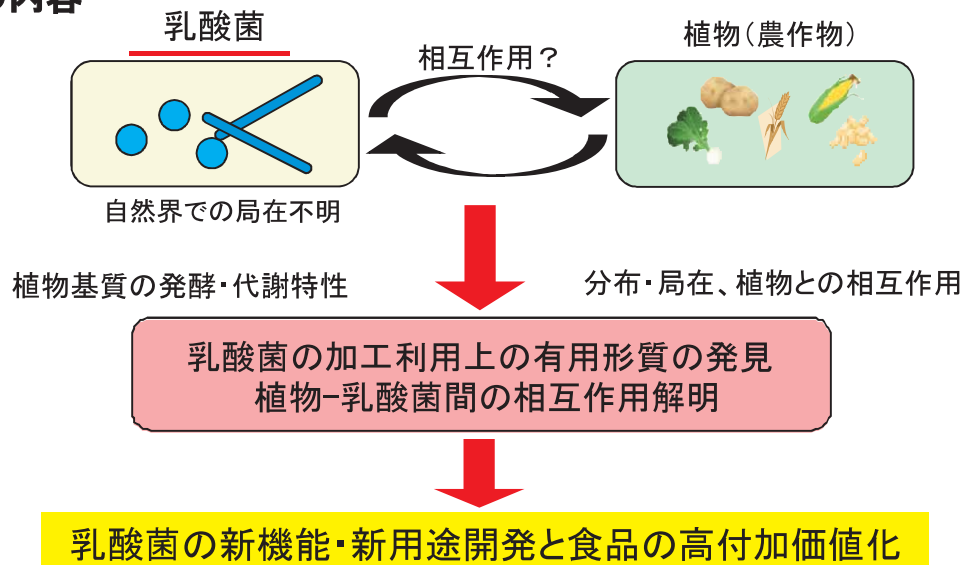


植物由来乳酸菌の生理・生態特性の解析 ーキシラン添加による乳酸菌の沈降作用ー

技術の特徴

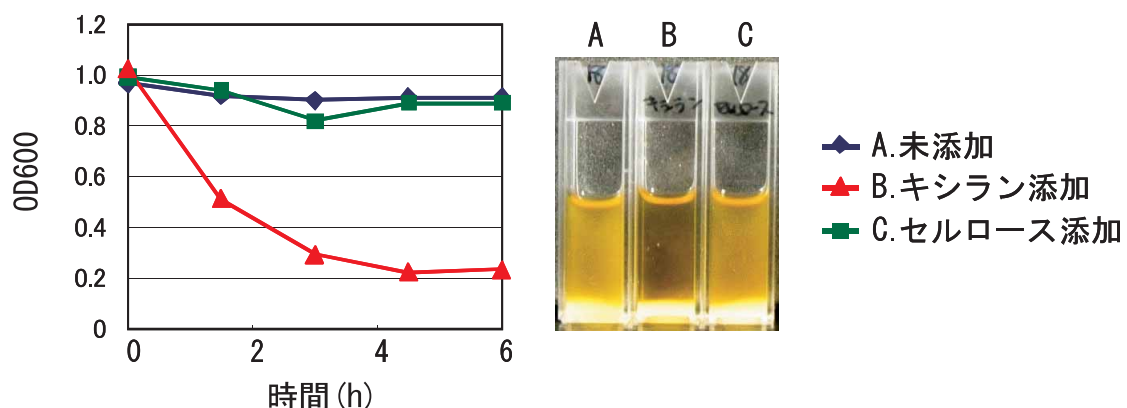
近年食品利用が活発な植物由来乳酸菌について、その基本的性質の科学的解明と新機能・新用途の開拓を行い、それらを活用した食品の高付加価値化を目指す

研究の内容



<キシラン添加による*Lactobacillus brevis* の沈降作用>

- ・吸着・凝集などの相互作用を生じる乳酸菌株と植物基質を探索
- ・キシラン添加による*Lactobacillus brevis*の特異的沈降作用を発見
- ・菌株により沈降作用あり、なしの多様性



今後の展開

- ・乳酸菌とキシランの吸着機構の解析と本作用の分布解析
- ・本作用の食品開発への応用(発酵食品、微生物防除、食品機能性)