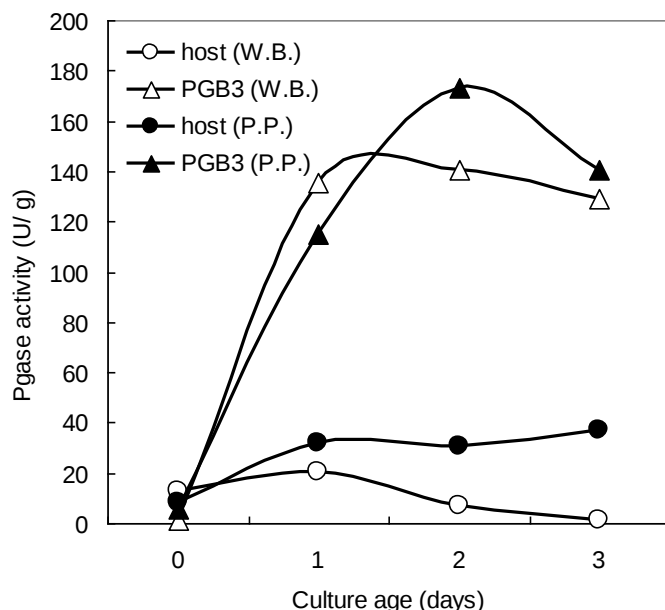
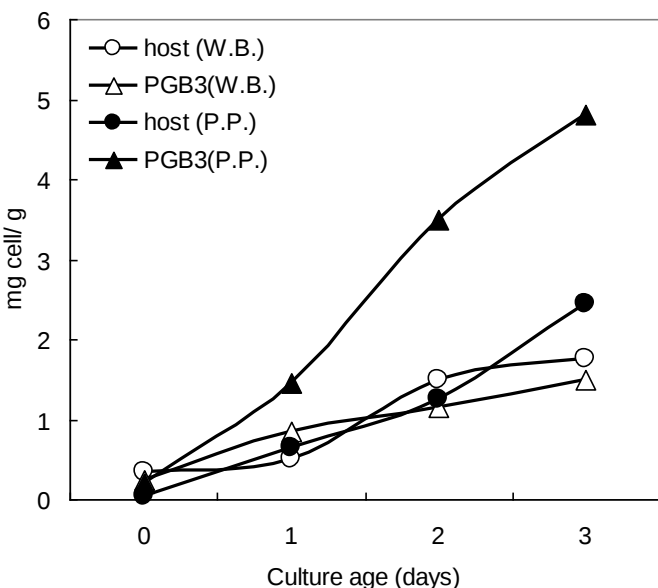


麹菌による馬鈴薯デンプン滓を利用した 酵素生産

技術の特徴

- ・近年我が国の馬鈴薯澱粉工業では毎年100万トンの馬鈴薯原料を使用し、デンプン抽出工程の後、原料重量に対して約1割が馬鈴薯デンプン滓として排出されている。馬鈴薯デンプン滓は馬鈴薯からデンプンを抽出した残渣であるが、デンプン、セルロース、ヘミセルロース、ペクチン、及びタンパク質を含む農産未利用資源である
- ・上記特徴より、馬鈴薯デンプン滓は微生物発酵の基材として有望であり、産業用酵素等の高付加価値製品の発酵生産に有効利用出来る。

研究の内容



デンプン滓生育良好菌株



発酵デンプン滓



発酵中デンプン滓

今後の展開

馬鈴薯デンプン滓生育良好菌株による馬鈴薯デンプン発酵により
様々な産業用酵素を生産していきたい

参 考

生馬鈴薯デンプン滓上にて生育可能な麹菌株、食品総合研究所研究報告、(73)47-52 (2009)
Production of polygalacturonase by recombinant *Aspergillus oryzae* in solid-state fermentation using potato pulp、Food Science and Technology Research、16(5),517-521(2010)