

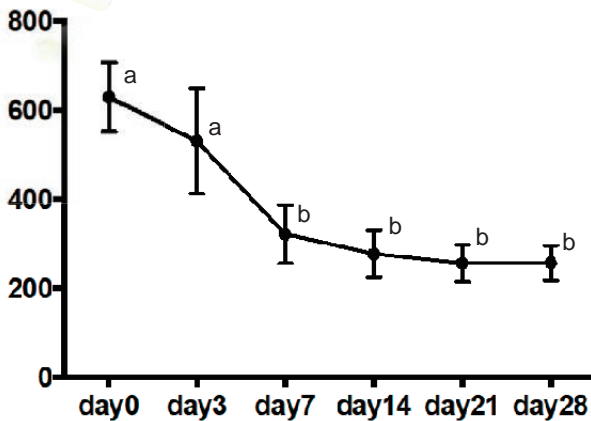
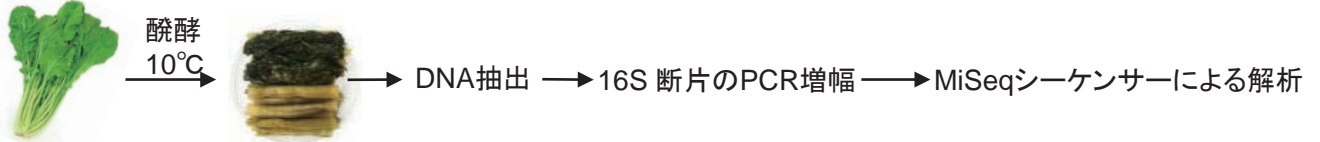
# 野沢菜漬け醗酵過程での菌叢変化 — 次世代シーケンサーによるメタ16S解析 —

## 技術の特徴

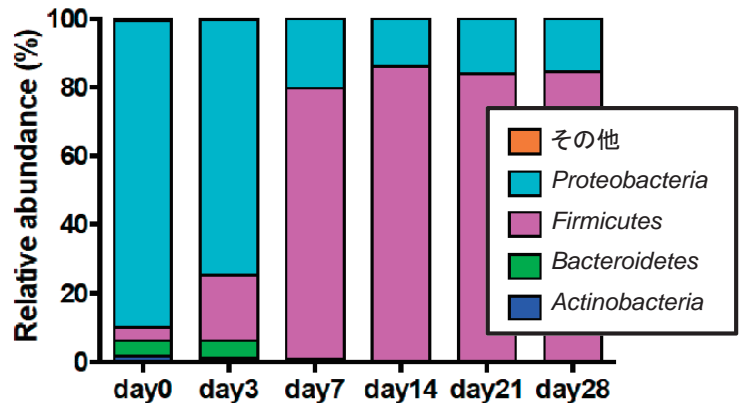
- ・次世代シーケンサーによるメタ16S解析法を漬物の醗酵過程の解析に適用
- ・醗酵に関与する菌を種レベルで推定可能

## 研究の内容

① 醗酵により乳酸菌主体の菌叢にシフト（増加する乳酸菌種や占有率はロットごとに異なった）

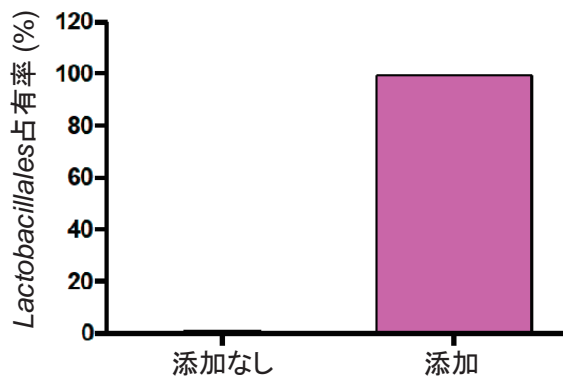
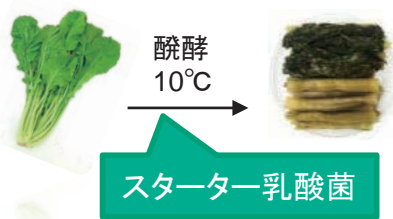


細菌叢の多様性指標の推移  
醗酵が進むにつれて集団の構成が単純となった



構成細菌の推移 (門レベル)  
醗酵開始7日目から乳酸菌の属するFirmicutesが Proteobacterialにかわって優勢となった

② スターター乳酸菌の添加により菌叢のコントロールが可能



醗酵開始1日目の細菌叢  
スターター乳酸菌添加により醗酵初期から乳酸菌が主体に

## 今後の展開

- ・漬物の機能性に寄与する菌種の推定
- ・機能性乳酸菌をスターターとして用いた機能性漬物の製造と評価

上記の研究は、主に農水省委託「地域の農林水産物・食品の機能性発掘のための研究開発」により実施。



農研機構  
食品研究部門

代表研究者: 渡辺 純  
所 属: 食品健康機能研究領域  
栄養健康機能ユニット