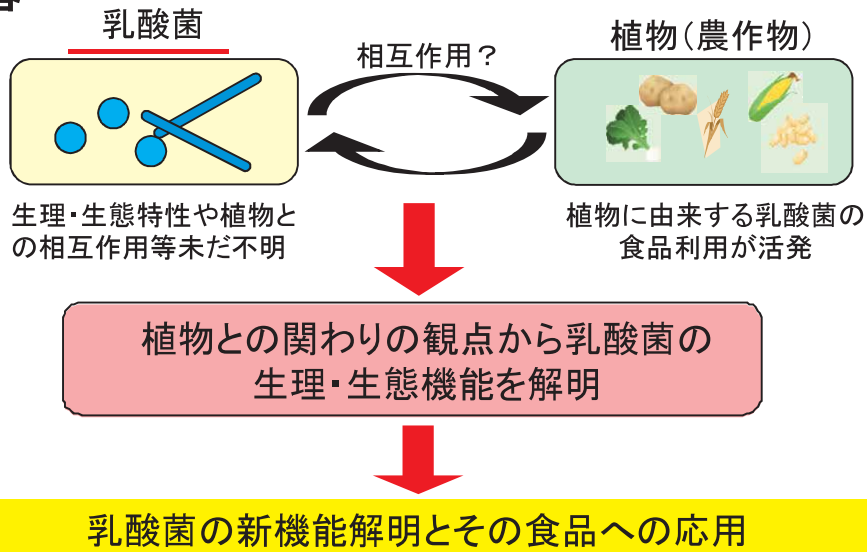


植物由来乳酸菌の生理・生態機能の解析 — 乳酸菌の植物・動物成分への吸着 —

技術の特徴

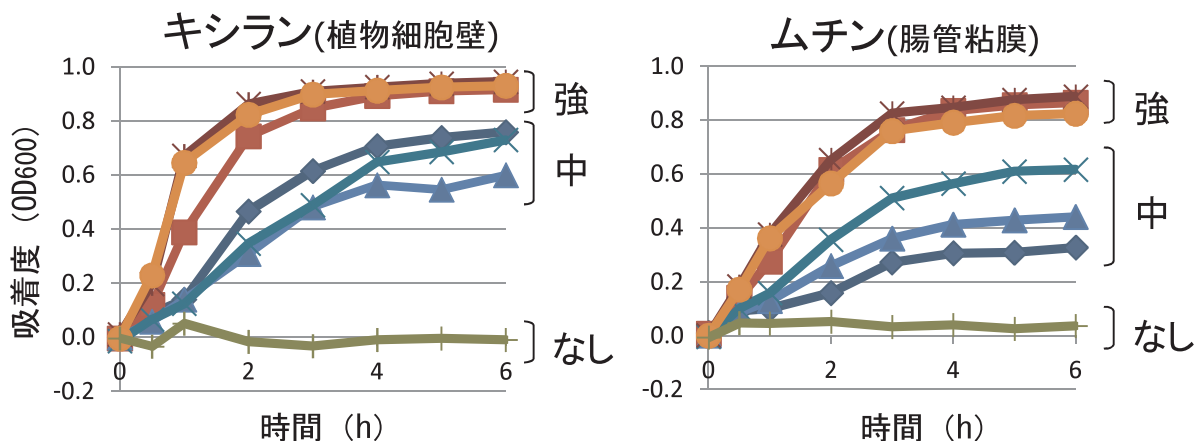
味噌・醤油・漬物などの農作物を原料とする発酵食品やプロバイオティクスとして利用されている植物由来乳酸菌について、その基本的性質を解明し食品への応用を目指しています

研究の内容



< *Lactobacillus brevis* の植物・動物成分への吸着 >

- ・キシラン(植物細胞壁成分)に吸着する菌株はムチン(腸管粘膜)にも同様に吸着
- ・共通の作用で植物・動物に吸着、自然環境中での生息場所や腸内定着性などに関与?



今後の展開

- ・乳酸菌の動植物成分への吸着機構の解明
- ・本作用の食品利用への応用(発酵食品、食品機能性、雑菌制御)